

ИННОВАЦИОННЫЕ МЕТОДЫ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

**Сибряева Т.А., студентка 3 курса факультета агротехнологий, земельных
ресурсов и пищевых производств**

**Научный руководитель – Сотников М.В., кандидат технических наук,
доцент**

ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

***Ключевые слова:** общественное питания, кулинарная обработка, метод, пищевая продукция, процесс.*

В данной статье описываются что внедрение новейших технологий обработки кулинарной продукции расширяет человеку границы возможного. Позволяет экономить энергию, время персонала, сократить простои поваров, увеличивать время хранения продуктов питания.

Общественное питание в настоящий период считается одной из наиболее значительных сфер народного хозяйства, а также осуществляет главную функцию – удовлетворение нужд населения в питании. От исполнения этой функции, зависит работоспособность, настроение, а также качество жизни населения. В взаимосвязи со всем этим компании общественного питания регулярно развиваются, улучшаются, а также обновляются. Каждая компания в праве самостоятельно формировать стратегию своей деятельности, вводить достижения научно-технологического прогресса, но также новейшие технологические процессы обработки продуктов. [1]

Кулинарная обработка ведется с целью придания пищевым продуктам качеств, делающих их подходящими для употребления в пищу. Кулинарная обработка в свой черед, в зависимости от характера воздействия на продукт, разделяется на механическую, а также термическую обработку. [2]

Механическая обработка пищевых продуктов в течении многих лет никак не изменялась, а все также осуществляется физическим или же гидромеханическим методами обработки пищевых продуктов. [2,6]

В термическую обработку пищевых продуктов в современной технологии вносятся значительные модификации. Широко известны популярные технологии термической обработки такие, как варка, жарка, тушение, а также запекание. Однако всё чаще и чаще, нам попадаются подобные формулировки такая как:

Аль-денте – варка овощей или же макаронных изделий не до готовности, а с не очень большим ощущением хруста. [2,7]

Во многочисленных ресторанах при приготовлении мяса применяется английская терминология по уровню готовности, такие как:

- Мясо сырое едва поджаренное с краев – Blue;
- Мясо слабо прожаренное - Rare;
- Мясо умеренно сырое, с кровью - Medium rare;
- Мясо среднепрожаренное, выделяется розовый мясной сок – Medium;
- Мясо среднепрожаренное, выделяющее бесцветный сок-Medium well;
- Мясо, прожаренное вплоть до абсолютной готовности - Well done.

[3]

В ресторанах зарубежной кухни применяется мясо согласно французской терминологии:

- Мясо сырое едва лишь поджаренное с краев – Bleu;
- Мясо слабо прожаренное - Saignante;
- Мясо умеренно сырое, с кровью - Legerement saignante;
- Мясо среднепрожаренное, выделяется розовый мясной сок – A point;
- Мясо, прожаренное вплоть до абсолютной готовности - Bien cuit.

[3,4,5,6].

Новейшие тенденции коснулись и такого термического метода обработки как тушение. Тушение - это комбинированный метод, при котором в начале обжаривают продукты питания, а потом тушат. В нынешней технологии общественного питания тушение разделяют на:

- Коричневое - продукты первоначально обжаривают до румяной корочки, а потом припускают.

– Белое – продукты первоначально обжаривают, но не допуская создания румяной корочки, либо вообще продукты питания не обжаривают, а закладывают в холодную воду и доводят до кипения, потом продукт промывают прохладной водой и тушат в белом соусе. [7-9]

Деглазирование - применение мясного сока после жарки продуктов в качестве соуса. Сразу после жарки мяса, птицы, жир сливают, наливают бульон, сливки, сок, вино либо коньяк и уваривают смесь вплоть до загустения.

Фламбирование – предполагает собой поджигание кулинарного продукта, в состав рецептуры которого входит спиртной компонент, к примеру - коньяк. Любой вид спиртного напитка, применяемого для фламбирования, вне зависимости от его крепости наливается к готовому блюду, а потом поджигается. [10-12]

Барбекю – поджаривание мяса на заранее нагретых, а также смазанных жиром прутьях над мощным источником тепла (уголь, газ либо дрова).

Всё значительную популярность на предприятиях общественного питания занимает методика интенсивного охлаждения и шоковой заморозки.

Задача шоковой заморозки состоит в том, что температура готового кулинарного продукта уменьшается с $+85^{\circ}\text{C}$ до -18°C за 4 часа. При этом сокращаются потери влажности, уменьшаются нежелательные биохимические изменения, что приводит к сохранению питательной ценности провианта. [13-15]

Все выше приведенные технологии на предприятиях общественного питания дают возможность:

- совершать предварительно заготовки;
- уменьшать отходы производства;
- сохранять продукты питания с небольшим сроком хранения;
- производить полуфабрикаты, а также кулинарную продукцию для осуществления выездных фуршетов (кейтеринговых событий). [4]

Библиографический список:

1. Анфимова Н.А. Кулинария. Учебное пособие / Н.А. Анфимова. - М.: Академия, 2015. – 180 с.

2. Артемова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания. Учебное пособие / Е.Н. Артемова. – М.: Кнорус, 2014. – 130 с.
3. Игонин, В.Н. Устройство для сушки и тепловой обработки зерна, / В.Н. Игонин, М.В. Сотников // В сборнике: каталог научных разработок и инновационных проектов. Ульяновск, 2015. с. 63.
4. Игонин В.Н. Распределение температуры в спирально-винтовой зерносушилке / В.Н.Игонин, М.В. Сотников// Техника в сельском хозяйстве. 2007. № 5. С. 36-38.
5. Шок Т., Патти Д. Маркетинг в ресторанном бизнесе / Т. Шок, Д. Патти. – М.: МГУПП, 2015. – 135 с.
6. Патент № 96639 РФ. Устройство для сушки зерна: № 2010106454/22: заявл. 24.02.2010: опубл. 10.08.2010/ В.И. Курдюмов, А.А. Павлушин, И.А. Постников.
7. Курдюмов В.И. Теоретические и экспериментальные аспекты контактного способа передачи теплоты при сушке зерна/ В.И. Курдюмов, А.А. Павлушин// Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии.- 2011.- № 3 (15).- С. 106-110.
8. Тепловая обработка зерна при подготовке комбикорма для поросят/ В.И. Курдюмов, А.А. Павлушин, Г.В. Карпенко, С.А. Сутягин// Вестник Всероссийского научно-исследовательского института механизации животноводства.- 2012.- № 3 (7).- С. 102-107.
9. Патент № 59226 РФ. Устройство для сушки зерна: № 2006113176/22: заявл. 19.04.2006: опубл. 10.12.2006/ В.И. Курдюмов, Г.В. Карпенко, А.А. Павлушин
10. Патент № 2428642 РФ. Устройство для сушки зерна: № 2010115040/06: заявл. 14.04.2010: опубл. 10.09.2011/ В.И. Курдюмов, А.А. Павлушин
11. Обоснование теплофизических параметров установки для сушки зерна контактного типа/ Г.В. Карпенко, В.И. Курдюмов, А.А. Павлушин, М.А. Карпенко// Научное обеспечение устойчивого функционирования и развития АПК: материалы Всероссийской научно-практической конференции с международным участием (в рамках XIX Международной специализированной выставки "АгроКомплекс-2009").- 2009.- С. 84-87.

12. Selective support for the development of regional vocational education services: the russian experience/ L.G. Akhmetov, N.A. Khranova, A.V. Sychenkova, A.D. Chudnovskiy, N.B. Pugacheva, A.A. Pavlushin, M.V. Varlamova, V.A. Khilsher// International Review of Management and Marketing.- 2016.- Т. 6. № 2.- С. 127-134.

13. Особенности тепловой обработки пищевых продуктов в установках контактного типа/ В.И. Курдюмов, Г.В. Карпенко, А.А. Павлушин, С.А. Сутягин// Известия высших учебных заведений. Пищевая технология.- 2011.- № 4 (322).- С. 90-92.

14. Оптимизация теплового режима при контактной сушке зерна различных культур/ В.И. Курдюмов, А.А. Павлушин, М.А. Карпенко, Г.В. Карпенко, С.А. Сутягин, А.В. Журавлёв// Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии.- 2013.- № 2 (22).- С. 111-116.

15. Курдюмов В.И. Обоснование оптимальных режимов работы зерносушилок контактного типа/ В.И. Курдюмов, А.А. Павлушин, Г.В. Карпенко// Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии.- 2014.- № 4 (28).- С. 160-165.

INNOVATIVE METHODS OF FOOD PROCESSING IN PUBLIC CATERING ENTERPRISES

Sibryaeva T. A.

Keywords: *public catering, culinary processing, method, food products, process.*

This article describes that the introduction of the latest technologies for processing culinary products expands the boundaries of what is possible for a person. It allows you to save energy, staff time, reduce the downtime of cooks, increase the storage time of food, make your fantasies come true: create a work of art from the products familiar to modern people, which is so important for enterprises.