

УДК 664.87.002.2:664.765

**Нізамієв Олександр Олександрович**

*магістрант спеціальності «Професійна освіта.*

*Харчові технології», ДЗ «Луганський національний*

*університет імені Тараса Шевченка», м. Старобільськ*

*e-mail: nizamiev@gmail.com*

### **СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІ У ВИРШЕННІ ПРОБЛЕМИ ПОЛІПШЕННЯ ЯКОСТІ ГАРНІРІВ ДЛЯ СУПІВ**

Сучасні умови ринкового господарювання ставлять перед виробниками продуктів харчування завдання впровадження конкурентоспроможних технологій за умов одночасного покращення споживних властивостей, підвищення харчової цінності, зручності у приготуванні і споживанні та оновлення асортименту, що дозволить розширити сферу та обсяги реалізації кулінарної продукції.

У загальному обсязі щодобового раціону людини вагоме місце займають супи, оскільки вони мають велике значення в харчуванні людини завдяки високій фізіологічній та харчовій цінності (Смоляр, 1991).

Фізіологічне значення супів у харчуванні пов'язане з наданням позитивного впливу на травлення і виділення шлункового соку, стимуляцію діяльності травних залоз.

Аналіз технології супів як цілісної технологічної системи дозволяє стверджувати, що приготування гарнірів є довготривалим трудомістким процесом, який передбачає механічну кулінарну та теплову обробку сировини.

З огляду на це із перспективних напрямків поліпшення якості гарнірів для супів, розширення їх асортименту є використання напівфабрикатів різного ступеня готовності (Шатун, 2004).

Узагальнюючи наукові та прикладні розробки вітчизняних та зарубіжних вчених (Магомедов, Брехов, Черних, Юрьев, 2003), можна зазначити, що в умовах сьогодення як гарніри супів застосовуються напівфабрикати, які залежно від способу їх виробництва поділяють на:

- швидкозаморожені супові суміші (овочеві, плодово-ягідні, змішані);
- охолоджені супові суміші (зокрема, суміші пасерованих овочів);
- стерилізовані (гарніри з моркви, буряка);
- сушені овочі, плоди, ягоди, м'ясо, риба тощо.

Порівняльний аналіз ефективності застосування вищезазначених напівфабрикатів як гарнірів супів дозволяє стверджувати, що їх використання може суттєво інтенсифікувати процес виробництва супів за рахунок виключення операцій з механічної кулінарної обробки сировини, а в деяких випадках – теплової обробки.

Згідно з даними (Василинець, 2009) в умовах сьогодення широке розповсюдження в технології супів набули заморожені овочеві суміші, пасеровані морква, цибуля, біле коріння та їх суміші, сушені напівфабрикати у вигляді шматочків овочів, плодів, м'яса, риби тощо. Але

поряд з позитивними використання напівфабрикатів має і негативні моменти. Основними з них є:

- необхідність експлуатації низькотемпературного обладнання (для зберігання заморожених напівфабрикатів);
- короткотривалий термін зберігання для охолоджених напівфабрикатів (наприклад складові заморожених сумішей);
- неможливість реалізувати основні технологічні принципи приготування супів, а саме: послідовна закладка компонентів з урахуванням часу їх приготування (у разі використання заморожених сумішей), доцільність пасерування каротинвміщуючої сировини (у разі використання стерилізованих напівфабрикатів), збереження забарвлюючих речовин (у разі використання стерилізованих та заморожених напівфабрикатів тощо);
- невисокі споживні властивості гарнірів за рахунок зміни забарвлення сировини, неповної відновленості текстури (у разі використання сушених напівфабрикатів).

З огляду на вищезазначене, можна зробити висновок, що незважаючи на те, що саме за рахунок гарнірів більшою мірою формується асортимент та споживні властивості супів, системні наукові дослідження, спрямовані на обґрунтування складу та властивостей гарнірів, у літературі відсутні. Основні досягнення науковців та фахівців галузі більшою мірою спрямовані на створення напівфабрикатів, які повною мірою не можуть задовільнити потреби виробників продукції ресторанного господарства і споживачів.

#### Список використаних джерел та літератури

- 1. Василюк І. І.** Основы технологий пищевых продуктов из сырья растительного происхождения. С. Петербург, 2009. 160 с.
- 2. Магомедов Н. Г., Брехов А. Ф., Черних В. Я., Юрьев В. П.** Экструзионная технология пищевых продуктов. Пищевая промышленность. 2003. № 12. 10-14 с.
- 3. Смольянов Б. И.** Рациональное питание. К.: Наукова думка, 1991. 386 с.
- 4. Шатун Л. Г.** Технология приготовления пищи: Учебник. М.: Издательско торговая корпорация. «Дашков и К°», 2004. 480 с.