

ТЕХНОЛОГІЯ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ ШВИДКОГО ПРИГОТУВАННЯ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Анотація. Наведена характеристика макаронних виробів. Розглянуті добавки, які використовують в макаронному виробництві, розширення асортименту швидкокорозварюваних макаронів, для закладів готельно-ресторанного господарства, з додаванням різних покращувачів і причини виникнення дефектів.

Ключові слова: макарони, ресторан, швидке, приготування, добавка

Oshchypok I., Bagriy L.

TECHNOLOGY OF QUICK COOKING PASTA IN THE INSTITUTIONS OF RESTAURANT INDUSTRY

Summary. The characteristics of pasta products are given. Food additives which are used in pasta production for assortment expansion of soft boiled pasta for the institutions of hotel and restaurant business are considered. These additives are produced with the addition of various improvers.

Keywords: pasta, restaurant, fast cooking, additive

1. Вступ

Забезпечення споживачів макаронними виробами високої якості є важливим завданням закладів харчування. У попередні роки воно досить успішно вирішувалось за рахунок зростання обсягів використання макаронного борошна, в тому числі з твердих сортів пшениці, удосконалення технологічних режимів і обладнання, збільшення випуску виробів з яєчними, молочними та іншими збагачувачами.

Протягом останнього десятиріччя перед закладами ресторанного господарства гостро постала проблема покращення якості продукції за рахунок ефективних способів переробки борошна хлібопекарського та макаронного виробництва зі зниженими технологічними властивостями, підвищення харчової цінності та розширення асортименту виробів [1,5].

Актуальність проблеми зумовлена тим, що зараз для виготовлення макаронних виробів на підприємствах галузі використовується виключно хлібопекарське борошно, яке не забезпечує високої якості продукції. Відсутність макаронного борошна є наслідком недостатнього виробництва твердих пшениць та високої ціни на них [2-4]. Введення у 1999 р. в дію нового стандарту на хлібопекарське борошно, яким затверджені занижені вимоги до показників його якості, ще більше позначається на ситуації.

В даний час макаронні вироби є часто вживаним продуктом у багатьох країнах світу. Макаронні вироби – це харчовий продукт, що виготовляється з пшеничного борошна і води змішуванням, різними способами формування і висушування [5]. Крім своєї популярності в повсякденному харчуванні вони так само є незамінним компонентом багатьох національних страв. Останнім часом все

більшої популярності набувають макаронні вироби, які не потребують варіння, так звана вермішель або локшина швидкого приготування. Винахід локшини швидкого приготування став справжнім переворотом у культурі харчування мільйонів людей. Зараз в усьому світі щорічно вживають 42 мільярди порцій локшини і вермішелі швидкого приготування. Провідні виробники макаронних виробів швидкого приготування роблять все, щоб залучити споживачів: розширюють асортимент за рахунок введення додаткових смакових добавок, введення нових марок, вдосконалюють упаковку, освоюють різні цінові ніші. Всі ці нововведення, безсумнівно, викликають інтерес споживачів.

2. Дослідження асортименту макаронних виробів

Макаронні вироби поділяються на групи А, Б, В і на вищий, перший і другий сорти. Для макаронних виробів, виготовлених з використанням додаткової сировини, позначення групи і сорту макаронних виробів доповнюють однозначним з ним назвою. Залежно від способу формування, макаронні вироби підрозділяють на різані, пресовані і штамповані [5]. Залежно від форми макаронні вироби підрозділяють на типи: трубчасті, ниткоподібні, стрічкові і фігурні.

Трубчасті макаронні вироби підрозділяють на підтипи: макарони, ріжки і пір'я. Трубчасті макаронні вироби за розмірами поперечного перерізу поділяють на види:

- Соломка – до 4,0 мм включно.
- Звичайні – від 4,1 до 7,0 мм •
- Аматорські – від 7,1 мм і більше, Товщина стінки трубчастих макаронних виробів – до 2,0 мм включно.

Ниткоподібні макаронні вироби, підтип вермішель, за розмірами поперечного перерізу поділяють на види:

- Павутинка – до 0,8 мм.
- Звичайна – від 0,9 до 1,5 мм.
- Любительські – від 1,6 до 3,5 мм.

Стрічкові макаронні вироби, підтип локшина, по ширині поділяють на види:

- Вузька – до 7,0 мм включно.
- Широка – від 7,1 до 25,0 мм.

Товщина локшини до 2,0 мм включно. Допускається різна форма перетину макаронів, різків, пір'я, вермішелі і локшини. Фігурні макаронні вироби поділяються на:

- Пресові (плоскі та об'ємні).
- Штамповані (плоскі та об'ємні).

Допускається різна форма фігурних макаронних виробів за умови їх однорідності в пакувальній одиниці. Макаронні вироби всіх типів підрозділяють на довгі і короткі. Довгі макаронні вироби можуть бути одинарними або подвійними гнутими, також сформованими в мотки, бантики і гнізда. Маса і розміри довгих макаронних виробів, сформованих в мотки, бантики і гнізда, не обмежують. Залежно від використовуваної макаронної матриці допускають виготовлення макаронних виробів з рівною або рифленою поверхнею. До швидкозварюваних макаронів відносять макаронні вироби, які повністю проварюються в киплячій воді протягом не більше 3 ... 5 хвилин, а до макаронних виробів, що не вимагають варіння, відносять вироби, для проварювання яких досить витримати їх протягом 3 ... 5 хв у гарячій воді з температурою не менше 80 ... 85 °С. Швидкозварювані макарони є традиційними макаронними виробами з товщиною стінок 0,5-0,7 мм, локшина і супові засипки, вермішель "павутинка [1].

Макаронні вироби швидкого приготування виготовляють у вигляді довгих гофрованих ниток локшини або вермішелі, сформованих в мотки, бантики, гнізда, брикети. За формою макаронні вироби відповідно поділяються: [табл. 1].

Таблиця 1

Тип	Підтип	Вид (зовнішній вигляд)
Ниткоподібні	Вермішель	Мотки, бантики, гнізда
Стрічкові	Лапша	Мотки, бантики, гнізда

Класифікація макаронних виробів швидкого приготування за формою

Розширення асортименту макаронних виробів відбувається, в основному, за рахунок додавання різних покращувачів, або за рахунок розширення різних видів додаткової сировини, використаної при виготовленні макаронних виробів швидкого приготування.

Добавки, які використовують в макаронному виробництві, ділять на дві групи: *збагачувальні*: такі, що підвищують харчову цінність виробів, і *смакові*: такі, що впливають на смак і колір. До першої групи відносяться яєчні продукти (яйце, яєчний порошок, меланж), молочні (сухе цілісне молоко, сухе знежирене молоко, сир). У числі збагачувальних добавок використовують білкові ізоляти, харчові волокна, біологічно активні речовини (вітаміни В1), В2 і РР, мінеральні речовини). До другої групи відносять овочеві та фруктові пасти, поро і порошки, а також смакові та ароматичні речовини, що поліпшують властивості тіста. Для макаронних виробів можуть використовуватись столові яйця I категорії з масою одного яйця не менше 48 г і II категорії з масою не менше 43 г. Підготовка яєць до виробництва на фабриках – операція складна, тому в якості яєчних добавок найчастіше використовують яєчний порошок або меланж (заморожена суміш білка і жовтка).

Макаронні вироби швидкого приготування, як правило, виробляються з додаванням різних смакових добавок, бувають зі смаками:

- яловичини
- свинини / бекону
- грибів
- курки
- крабів / креветок
- овочів

Сьогодні страви з макаронних виробів швидкого приготування користуються попитом і в закладах ресторанного господарства, хоча і з'явилися там відносно недавно: в 90 -ті роки 20 століття. Якість макаронних виробів залежить від використаної сировини і технології виробництва. Виробництво макаронних виробів швидкого приготування включає наступні етапи [6-8]:

- підготовка сировини
- приготування тіста
- формування
- особлива обробка (смаження / пропарювання / варіння)
- сушіння

Причиною виникнення дефектів макаронних виробів є низька якість борошна, наявність збагачувачів і смакових добавок, недотримання рецептури і технології виготовлення, порушення режимів і строків зберігання. До найбільш поширених дефектів макаронних виробів належать сторонній смак і запах, згірклість, потемніння, шорстка поверхня, деформація та злипання виробів, наявність ламаних виробів і крихт, тріщин табл. 2. [6]

Назва	Причини виникнення
Сторонній смак і запах	Можуть мати вироби, для виготовлення яких використовувалось борошно з наявністю цих дефектів, несвіжі яйця і яєчні продукти. Недоброякісне молоко і молочні продукти, прокислі томатна паста і томатне пюре тощо. Сторонній запах може виникати в разі недотримання товарного сусідства (сорбція парів і газів). Макаронні вироби можуть набувати запаху нафтопродуктів, рибного тощо
Згірклість	Зустрічається переважно у збагачених макаронних виробках. Це результат окислення жирів, і насамперед тих, до складу яких входять поліненасичені жирні кислоти. Такі жири є в борошні, молочних і яєчних продуктах. Процес окислення жирів макаронних виробів прискорюється при підвищеній вологості і при підвищеній температурі зберігання. Гіркуватого смаку макаронним виробам може надавати борошно, виготовлене з пшениці з підвищеним вмістом полину, в'язелю та інших бур'янів
Потемніння	Може бути викликано утворенням у напівфабрикаті (тісті) темнозбарвлених сполук - меланінів внаслідок ферментативного окислення фенольних сполук, які є у борошні (тирозину, фенілаланіну, дубильних речовин та ін.). Найчастіше потемніння має місце у виробках з хлібопекарського борошна або макаронного борошна з м'яких пшениць
Шорстка поверхня	З'являється при недостатньому вмісті у макаронному борошні клейковини, а також при низькій вологості тіста
Наявність тріщин	Результат швидкого охолодження макаронних виробів після висушування, а також різкого перепаду температур під час зберігання
Зволоження	Виникає при зберіганні макаронних виробів при високій відносній вологості повітря (вище 75 %), а також при різких перепадах температур
Підвищена кислотність	Спричинюється несвіжістю сировини, довгою тривалістю замішування тіста, формування і висушування сирих виробів. Може виникати при тривалому зберіганні продукції при підвищеній вологості і температурі
Наявність темних краплень	Пов'язана з наявністю у борошні частинок оболонки, алейронового шару і зародка зерна пшениці
Пліснявіння	Спричинюється плісневими грибами при підвищеній вологості продукції. Особливо якщо її зберігають при температурі, вищій за 18-20°C

Дефекти макаронних виробів [6]

3. Висновки

Одним з найпопулярніших страв закладів готельно-ресторанного господарства є макаронні вироби швидкого приготування. Вони не тільки скорочують час на приготування, а й спрощують сам процес. Завдяки легкому і швидкому приготуванню їх можна використовувати для обслуговування пасажирів на залізничному транспорті. Останнім часом на вокзалах широко застосовують заклади швидкого обслуговування, що дозволяє повніше задовільнити попит споживачів.

У сучасному світі час – одне з найважливіших складових нашого життя, при цьому ми постійно відчуваємо його нестачу, особливо на приготування їжі. Але ця проблема вирішується за допомогою продуктів швидкого готування і широкої мережі закладів ресторанного господарства.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Амброзевич Е. Г. Особенности европейского и восточного подходов к ингредиентам для продуктов здорового питания / Амброзевич Е. Г. // Пищевые ингредиенты. Сырье и добавки. – №1. – 2005. – С. 30-31.

2. Домарецький В. А. Технологія харчових продуктів. / Домарецький В. А., Остапчук М. В., Українець А. І. – К.: НУХТ, 2003. – 570 с

3. Дробот В. И. Использование нетрадиционного сырья в хлебопекарной промышленности. / Дробот В. И. – К.: Урожай, 1988. – 152 с.

4. Збожна О. М. Основи технології: навч. посібник / О. М. Збожна. – Тернопіль: Карт-бланш, 2002. – 486 с.

5. Функциональное питание / [А. А. Кочеткова, В. И. Тужилкин, И. Н. Нестерова, А. Ю. Колеснов, Н. Д. Войткевич]. // Вопросы питания. – №4. – 2000.

6. Медведев Г. П. Технология макаронных изделий / Медведев Г. П. – СПб.: ГИОРД, 2005 г. – 312 с.

7. Сирохман І. В. Товарознавство смакових товарів: підручник / І. В. Сирохман, Т. М. Ратюк. – Львів: Видавництво Львівської комерційної академії, 2003. – 428 с.

8. Українець А. І. Загальні технології харчових виробництв: підручник / [А. І. Українець, М. М. Калакура, Л. Ф. Романенко та ін.]. – К.: Університет "Україна", 2010. – 814 с.