

3. Мейес, Т. Эффективное внедрение ХАССП: учебник / Учимся на опыте других / Т. Мейес, С. Мортимор, пер. с англ. В. Широкова. – СПб.: Профессия, 2005. - 288 с.
4. Осянин, Д. Н. Стратегия управления инновационной деятельностью на предприятиях мясной промышленности / Д. Н. Осянин // Вестник Университета Российской Академии Образования.-2011. - № 2. - С. 181-184.
- 5.Фейнер, Г. Мясные продукты. Научные основы, технологии, практические рекомендации / Г. Фейнер. - СПб.: «Профессия», 2010. – 720 с.

УДК 637.521.44(476)

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИМЕНЕНИЯ ПАНИРОВОЧНЫХ СИСТЕМ

Закревская Т. В.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»

г. Гродно, Республика Беларусь

Основными аргументами в пользу нанесения панировки на пищевые продукты является улучшение их характеристик (вкус, внешний вид) и ускорение времени приготовления конечного продукта. Выбор панировочной системы напрямую зависит от панируемого субстрата. Для панировки применяются различные по составу и способу нанесения панировочные системы.

Важно учитывать также, в каком виде конечный продукт будет представлен потребителю: в охлажденном или замороженном. Для охлажденных изделий больше внимания уделяется сохранению стабильности цвета панировки и решению проблемы миграции влаги из субстрата в панировку, а для изделий глубокой заморозки есть потенциальная опасность «заветривания» при замораживании и еще более существенная проблема отделения панировки от продукта. Существует множество различных типов панировочных систем, но наибольшей популярностью пользуются две из них: использование панировочной крошки и нанесение темпуры.

Чтобы объяснить основные функциональные возможности панировочных систем, стоит начать с описания различных панирующих ингредиентов и их основных функциональных возможностей. Производственные шаги выполняются в определенной последовательности, самый простой из которых – баттер (панировочная крошка). В этом случае баттер работает как клей между субстратом и панировкой. Для увеличения процента налипания и лучшей стабильности продукта первым шагом производственного процесса может быть нанесение придаста (предварительной тонкой обсыпки).

Отличное прилипание панировки к продукту, более стабильное продвижение продукта по производственной линии, улучшение хруст-

кости и увеличение массы продукта делают данную систему наиболее предпочтительной для большинства производителей полуфабрикатов.

Для уменьшения впитывания масла при обжарке и наилучшей хрусткости применяется технология Topcoating. Т. к. Topcoating наносится на продукт в жидком виде, следующим шагом обязательно должна быть предварительная обжарка. Однако наиболее важным моментом является правильный подбор панировочной крошки, ведь именно она определяет внешний вид продукта на прилавке магазина, его цвет, хрусткость, вид поверхности, впитывание масла и, кроме этого, занимает существенную долю в общей массе конечного продукта

Факторы, приводящие к ошибкам при нанесении панировки. Необходимо обратить внимание на наличие воды и ледяных кристаллов внутри продукта или на его поверхности. Если влага не связана в субстрате, то стабилизировать ее в процессе обработки или после нее весьма затруднительно. Следующий важный момент – гибкость панировочной системы на каждом шаге, что позволяет выводить пар в процессе нагревания, поэтому в продукте не нагнетается повышенное давление. И, наконец, панировка должна удерживаться на продукте на всех этапах его производства и хранения. Для производителей очень важна возможность последовательного планирования производственных шагов обработки продукта.

ЛИТЕРАТУРА

1. Аршакуни, В. Л. От системы ХАССП к системе менеджмента безопасности пищевой продукции по ИСО 22000 / В. Л. Аршакуни // Стандарты и качество. - 2008. - № 2. - С. 88-89.
2. Куприянов, А. В. Система обеспечения качества и безопасности пищевой продукции / А. В. Куприянов // ВЕСТНИК ОГУ. -2014. - №3. – С.164-167
3. Мейес, Т. Эффективное внедрение ХАССП: учебник / Учимся на опыте других / Т. Мейес, С. Мортимор, пер. с англ. В. Широкова. – СПб.: Профессия, 2005.-288 с.
4. Осянин, Д. Н. Стратегия управления инновационной деятельностью на предприятиях мясной промышленности / Д. Н. Осянин // Вестник Университета Российской Академии Образования.-2011. - № 2. -С.181-184.

УДК 635.262(476)

УНИКАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА ЧЕСНОКА

Закревская Т. В.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»

г. Гродно, Республика Беларусь

Перед пищевой отраслью стоит задача создания продуктов, которые, не являясь лечебными, помогали бы организму справляться со