



Российский государственный аграрный
университет – МСХА имени К.А. Тимирязева
Институт механики и энергетики имени В.П.
Горячкина

Кафедра сельскохозяйственных машин



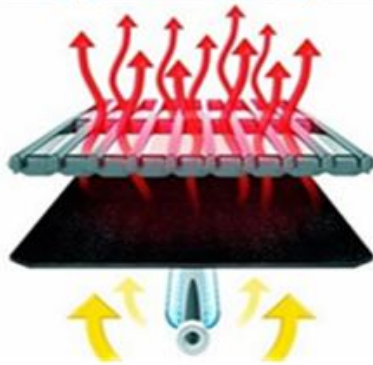
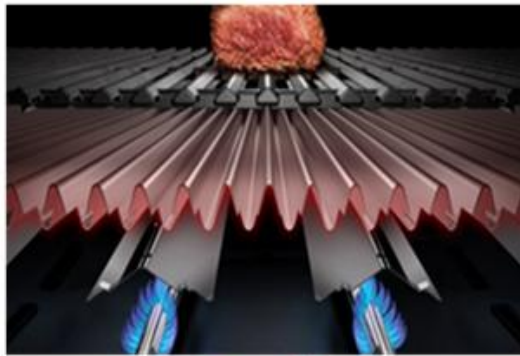
ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА МЯСА СУ-ВИД С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ИНФРАКРАСНОГО МОДУЛЯ

Валенков Иван Александрович

Руководитель: к.с.-х.н., доцент А.С. Васильев

В данной работе изучается процесс формирования органолептических и физико-химических характеристик мяса, приготовленного по технологии су-вид с использованием инфракрасного модуля, позволяющего осуществлять контролируемое поджаривание, тушение, колоризацию и карамелизацию мясного сырья.

Основополагающим конектирующим элементом модуля выступает решетка, представляющая собой устройство, обеспечивающее



*Решётка инфракрасного модуля,
применяемого в технологии су-вид*

приготовление мясного сырья (а также рыбы, птицы, овощей) без использования масел и жиров. Непосредственно сам процесс приготовления основан на плавлении жиров, находящихся в составе продукции (при воздействии на мясо, рыбу), или испарении влаги (при воздействии на овощи), что позволяет получать изделия, имеющие хрустящую корочку снаружи и сочную структуру внутри. Как правило, традиционная технология су-вид не позволяет реализовывать выше описанные процессы, что определяет актуальность и новизну выполненной работы, а также делает возможным значительное расширение ассортимента выпускаемой продукции су-вид для индустрии общественного питания.

Рекогносцировочные исследования подтвердили эффективность применения инфракрасного модуля при производстве таких изделий су-вид в маринаде как карбонад, лопатка, окорок, рулька, ребра и пр.

Контактные данные:

127434, г. Москва, ул. Тимирязевская, 49, тел.: 89201998357, e-mail: vasilevtgsha@mail.ru