

УДК 637.2

КАЧЕСТВО БЛЮД ИЗ ЗАПЕЧЕННОЙ РЫБЫ ПРИ ВКЛЮЧЕНИИ В РЕЦЕПТУРУ ПРЯНО- АРОМАТИЧЕСКИХ КОМПОНЕНТОВ

*Борисов И.П., студент 4 курса ФАЗРиПП
Научный руководитель – Гуляева Л.Ю., кандидат
сельскохозяйственных наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

Ключевые слова: базилик, куркума, органолептические показатели, рецептура, блюда из рыбы.

В работе представлена технология приготовления и сравнительная оценка органолептических показателей запеченной горбуши в фольге с овощами при использовании в составе рецептуры различных пряно-ароматических специй.

Пряно - ароматические пряные травы и специи – это природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их приготовления в целях придания готовым блюдам определенных свойств. Они обладают способностью подавлять бактерии (бактерицидность), и тем самым способствовать более длительному сохранению пищи (консервированию). Вместе с тем подавляющее большинство их обладает способностью активизировать вывод различного рода шлаков из организма, а также служить в нем катализаторами в ряде ферментативных процессов. Использование пряно-ароматических компонентов в технологии блюд позволит увеличить ассортимент продукции, улучшить ее качество, что является актуальным [1;2].

Цель работы – провести оценку вкусового достоинства запеченных рыбных блюд при введении в рецептуру базилика и куркумы.

Методика и результаты. Работа проведена в условиях ООО «Тетюшское» кафе «Кафе». В качестве объекта исследования было выбрано блюдо «Рыба с овощами, запеченная в фольге».

Для совершенствования вкусового достоинства блюда «Рыба с овощами, запеченная в фольге» было приготовлено два экспериментальных образца: образец №1 – «Рыба с овощами и базиликом, образец №2 – «Рыба с овощами и куркумой» и проведен сравнительный анализ органолептических показателей с блюдом, приготовленным по рецептуре (контроль), действующей в кафе, по 5-бальной шкале. Пище-

вую и энергетическую ценность рассчитывали с помощью данных, взятых из справочника «Химический состав продуктов».

Унифицированная рецептура блюда «Рыба с овощами, запеченная в фольге» и расход сырья в ООО «Тетюшское» кафе «Кафе» представлены в таблице 1.

Таблица 1 - Рецептура и норма расхода сырья для блюда (из расчета 1 порцию)

Наименование	Расход сырья, г	
	Масса брутто	Масса нетто
Рыба (горбуша)	238	120
Морковь	25	22
Лук репчатый	30	25
Огурцы маринованные	30	30
Маслины консервированные без косточки	10	10
Перец черный молотый	0,04	0,04
Масло растительное	10	10
Майонез 67%	30	30
Соль пищевая	4	4
Выход	-	250

Для приготовления блюда используют рыбу – горбушу в охлажденном состоянии. При разделке на филе без костей и кожи от тушки рыбы отделяют голову, пластуют на два звена, разрезая по спине в продольном направлении на две равные части. Затем с филе срезают реберные кости, начиная со спинки; филе помещают поперек разделочной доски кожей вниз; кости срезают. Отходы составляют 40-52%. Подготовленное филе нарезают на порционные куски массой 230 г.

Лук мелко шинкуют, морковь нарезают кружочками диаметром 2,0-2,5 мм, толщиной 0,1-0,3 мм, маринованные огурцы освобождают от маринада, очищают от кожицы и нарезают аналогично моркови и затем все компоненты припускают в течение 2-3 минут в небольшом количестве воды с добавлением растительного масла. Затем подготовленные овощи укладывают на поверхность рыбы в фольге в форме лодочки, смазывают майонезом и добавляют маслины, нарезанные полукольцами, и

запекают в духовом шкафу при температуре 180-220°C в течение 15-20 минут до готовности. Подают на блюде в фольге, температура подачи 65±5°C. Хранят готовое блюдо не более 2 часов с момента приготовления.

Технология приготовления экспериментальных образцов блюда не отличалась от технологии, действующей в кафе. Отличие состояло лишь в том, что в рецептуру образца №1 и №2 включали - базилик и куркуму соответственно.

Базилик – сушеные рассыпчатые листья, от темно-коричневого до темно-зеленого цвета, однородного помола, пряного аромата.

Куркума – это пряность семейства имбирных, представляет собой сыпучий порошок, желтого цвета, вкус и запах слабopряный, приятный [3].

Определяющим показателям в органолептической оценке образцов блюда «Рыба с овощами, запеченная в фольге» был вкус, запах и текстура. Результаты представлены в таблице 2.

Таблица 2 - Сравнительная оценка органолептических показателей блюда

Показатель	Образец		
	Контроль	№1	№2
Внешний вид	Изделие в фольге, на поверхности золотистая корочка, на разрезе видны овощи	Изделие в фольге, на поверхности золотистая корочка, на разрезе видны овощи	Изделие в фольге, на поверхности золотистая корочка, на разрезе видны овощи
Текстура (консистенция)	Ингредиенты сохраняют форму нарезки, мягкой консистенции, рыба сочная, не крошащаяся	Ингредиенты сохраняют форму нарезки, мягкой консистенции, рыба сочная, не крошащаяся	Ингредиенты сохраняют форму нарезки, мягкой консистенции, рыба сочная, не крошащаяся
Запах	С ярко выраженным ароматом овощей, рыбы	С ярко выраженным ароматом овощей, рыбы, присутствует слабoвыраженный коричневый аромат	С ярко выраженным ароматом овощей, рыбы, пряный
Вкус	Приятный, в меру соленый, слабо перченый	Приятный, в меру соленый, горьковатый со сладким привкусом	Приятный, в меру соленый, умеренно острый с древесно – мускусным оттенком
Средний балл	5,0	5,0	5,0

Установлено, что введение в рецептуру образца блюда №1 и №2 базилика и куркумы не влияет на его внешний вид и текстуру. Однако по вкусовым оттенкам образец №1 был горьковатый со сладковатым привкусом, а образец №2 – с древесно-мускатным оттенком.

По результатам бальной оценки органолептических показателей испытуемые образцы отвечали установленным требованиям ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания», характеризовались отличным качеством, что позволяет их использовать к реализации потребителю.

Библиографический список:

1. Савельева, М.И. Изысканный вкус пряности / М.И. Савельева // Все о мясе. – 2015. -№5. – С. 55-56.
2. Кондратюк, Т.А. Эфирные масла пряно-вкусовых растений / Т.А. Кондратюк, И.Д. Зыкова // Успехи современного естествознания. – 2013. – № 9. – С. 135-139.
3. Алькаев, Э. Пряности. Специи и приправы / Э. Алькаев. - М.: Центрполиграф, 2001. - 22с.

THE TASTE OF THE DISHES OF ROAST FISH WITH AROMATIC COMPONENTS

Borisov I. P.

Key words: *basil, turmeric, organoleptic characteristics, formulation, fish dishes.*

The paper presents the technology of preparation and comparative assessment of the organoleptic characteristics of baked pink salmon in foil with vegetables when used in the formulation of various aromatic spices.