

ТЕХНОЛОГИЯ «СУ-ВИД»: МИФЫ И ФАКТЫ

Технология «су-вид» — метод низкотемпературного приготовления пищи — набирает популярность в российском мясопроме. Эта технология имеет множество неоспоримых плюсов, о которых мы кратко рассказали в прошлом номере журнала «Мясная индустрия». Однако как и всё новое, этот метод окружен большим количеством мифов и страхов, не имеющих под собой реальных обоснований.

Владимир Смирнов,

старший менеджер по продуктам
ООО ПКФ «Атлантис-Пак»

Юрий Бархоткин,

специалист по сертификации и технической
документации ООО «ВИБЕРГ Рус»

В этой статье мы хотим кратко остановиться на трех основных заблуждениях, связанных с приготовлением продукции по технологии «су-вид».

Миф №1. Вакуумные пакеты выделяют в пищу вредные вещества.

Существуют различные виды пластика, некоторые из которых действительно вредны при непосредственном контакте. Однако посуда и упаковка для продуктов питания изготавливаются из пищевых пластиков, таких как PE (полиэтилен) и PP (полипропилен). Оба этих вида являются безопасными и устойчивыми к агрессивным средам. Эти пластики не содержат опасные пластификаторы, которые могли бы проникать в жирные продукты или выделяться при нагревании. Температура приготовления при использовании технологии «су-вид» не поднимается выше 70 °С, что исключает миграцию компонентов упаковки в продукт. Поэтому можно с уверенностью сказать, что никакого вредоносного влияния на продукты питания вакуумные пакеты не оказывают.

Факт №1. Специализированные пакеты для упаковки продуктов безопасны для здоровья человека¹.

Миф № 2. Еда, обработанная при низких температурах, опасна для здоровья.

Теория о том, что продукты питания, приготовленные по технологии «су-вид» могут быть опасны, связана с наличием в мясе и рыбе бактерий и паразитов, которые погибают только при тепловой обработке. Критики

ДЛЯ ВЫПУСКА ПРОДУКЦИИ ПО ТЕХНОЛОГИИ «СУ-ВИД» КОМПАНИЯ «АТЛАНТИС-ПАК» ПРЕДЛАГАЕТ БАРЬЕРНЫЕ ТЕРМОУСАДОЧНЫЕ ПАКЕТЫ АМИВАК ВТ

Эти пакеты предназначены для термической обработки продуктов в течение длительного времени в зависимости от массы упакованного продукта при температуре до 100 °С.

Существует несколько вариантов использования пакетов **АМИВАК ВТ**

- Классический «су-вид»
- Заморозка с последующим приготовлением у потребителя дома
- Пастеризация готовой продукции
- Варка деликатесной продукции

Благодаря свойствам:

- выдерживает температуру до 100 °С
- отсутствуют потери при приготовлении
- обеспечивают длительные сроки годности
- возможно нанесение печати
- потери при хранении исключены
- широкий ассортимент типоразмеров

технологии «су-вид» заявляют, что при такой пусть и длительной, но низкотемпературной обработке, не все опасные бактерии погибнут. Но в реальности при соблюдении технологии приготовления того или иного блюда риск получить зараженный продукт сводится к нулю. Существуют таблицы зависимости толщины

¹ Проведены исследования, подтверждающие безопасность продуктов, упакованных и прошедших термическую обработку в пакетах АМИВАК ВТ

куска, времени приготовления и температуры. Рассмотрим некоторые методы борьбы с вредоносными микроорганизмами на примере рыбных продуктов.

В рыбе могут содержаться сальмонелла, листерии, кишечные палочки, *Clostridium botulinum*, провоцирующая ботулизм, или паразиты, например, анисакиды. С некоторыми из них можно бороться пастеризацией или предварительным охлаждением/заморозкой продукта, если его необходимо готовить при очень низких температурах (для тунца это 38-44 градуса). Время и температура пастеризации зависит от бактерии, от которой планируется избавиться:

- сальмонелла — термообработка при 65,5 °С (0,5 минут), при 54,5 °С (15 минут);
- паразиты — бороться с ними можно заморозкой продукта на 7 дней и более при температуре –20 °С.

Получается, что способ приготовления методом «су-вид» можно использовать для любых продуктов. Главное, соблюдать технологию и несколько основных правил: выбирать только качественную продукцию, пользоваться таблицами безопасности, соблюдать температурный режим, примерять предварительную заморозку при необходимости.

Факт №2. При соблюдении правил пищевой безопасности и технологического процесса, мясо и рыба, приготовленные методом «су-вид», безопасны для здоровья человека.

Миф №3. Технология «су-вид» — это дорого, так как надо покупать дорогостоящее оборудование.

Все привыкли, что новые технологии производства требуют от производителей больших затрат на внедрение. Но метод «су-вид» под этот тезис не подходит. Для наладки производства продуктов по этой технологии необходимо всего две единицы оборудования. Во-первых, это вакуум-упаковочное оборудование, которое и так есть на многих предприятиях, а во-вторых, — нагреватель с регулятором температуры.

Конечно, производители оборудования предлагают широкий спектр подобных «сувидниц» в широком ценовом диапазоне. Однако при желании блюда этим методом можно приготовить как в пароконвектомате без покупки специализированного оборудования, так и в обычном котле с небольшой доработкой (обеспечение циркуляции воды и контроль температуры). Но с учетом того, что этот метод позволяет получить продукты с высокой маржинальностью, затраты на приобретение оборудования быстро окупятся.

Факт №3. Технология «су-вид» не требует больших затрат от предприятия.

В итоге можно сказать, что при грамотной организации производства и соблюдении технологических правил все риски оказываются несущественными, а выгоды для предприятий от использования новой технологии — очевидными.

ВИБЕРГ РУС ПРЕДЛАГАЕТ

Средства для шприцевания при предварительной подготовке мясного сырья (инъектирование мясного сырья на 8-15 %):

Арт. 135069, Стабикон 30

Средство для шприцевания на фосфатной основе для всех видов мяса. Специально для продуктов, которые продаются в уже приготовленном виде или подвергаются термообработке. Дозировка — 5,3 кг/100 л.

Арт. 224510, Митстэб С 15

Средство для шприцевания на цитратной основе для свежего, готового к обработке, предварительно упакованного мяса, а также мясных блюд. Сокращает потери при жарке и гарантирует сочный конечный продукт. Дозировка 6 г/кг, 5 кг/100 л.

А также разнообразные маринады:

Арт. 220997, Основа для коричневого соуса

Комплексная смесь с загустителями и регулятором кислотности. Яркая смесь с томатом, морковью, мускатом и кориандром, подчеркивающая вкус мяса. Для упакованных под вакуумом продуктов (в том числе «су-вид»); для готовых вторых блюд. Дозировка 100 г/л.

Арт. 205694, Основа для красного соуса

Комплексная смесь с загустителями и регулятором кислотности. Яркая смесь с томатом и луком, подчеркивающая вкус мяса. Для упакованных под вакуумом продуктов (в том числе су-вид); для готовых вторых блюд. Дозировка 100 г/л.

Арт. 222161, Смесь пряностей для маринада Классик

Смесь пряностей. Рустикальная смесь с чесноком, паприкой и тмином. Содержит пряности грубого помола. Для продуктов «су-вид», для жареных или приготовленных на гриле блюд из свинины и говядины. Дозировка 10-15 г/кг.

Арт. 193652, Грильфикс перечный стейк

Сухой маринад. Насыщенно-пряный, пикантный с приятной остротой перца. Для продуктов «су-вид», для жареных или приготовленных на гриле блюд из говядины или свинины. Дозировка 25-40 г/1 кг мяса.

Арт. 180404, Грильфикс Будапешт

Сухой маринад. Насыщенно-пряный, пикантный аромат с паприкой и томатом. Для продуктов «су-вид», для жареных или приготовленных на гриле блюд из свинины или говядины. Дозировка 25-40 г/1 кг мяса.

Арт. 180415, Грильфикс Индия

Сухой маринад. Насыщенный пряный аромат с ноткой Карри. Для продуктов «су-вид», для жареных или приготовленных на гриле блюд из свинины и мяса птицы. Дозировка 25-40 г/1 кг мяса.

Арт. 223914, Грильфикс Средиземноморский

Сухой маринад. Яркая смесь со средиземноморскими травами, чесноком и луком. Для продуктов «су-вид», для жареных или приготовленных на гриле блюд из свинины, мяса птицы и мяса ягнёнка. Дозировка 25-40 г/1 кг мяса.