



ПОЛУФАБРИКАТЫ

Авторы: В. Х. Паронян

ПОЛУФАБРИКАТЫ кулинарные, пищевые продукты или сочетание продуктов, прошедшие одну или неск. стадий кулинарной обработки без доведения их до готовности. Применение П. освобождает от трудоёмкой работы по первичной обработке сырых пищевых продуктов. Произ-во П. организуется на предприятиях обществ. питания, пищевой и пищевконцентратной пром-сти. П. выпускают в свежем, охлаждённом, замороженном, сублимированном, консервированном, в т. ч. солёном, мочёном, сушёном, или ином виде.

Централизов. изготовление П. из свежих продуктов обеспечивает их хорошие вкусовые качества и высокую пищевую ценность, однако такие П. относятся к скоропортящимся продуктам, требующим немедленной термич. обработки (срок их хранения исчисляется часами в условиях холодильника).

Ряд П., напр. изделия из теста (пельмени, вареники, пирожки и т. д.), а также мясо-растит. или растит. готовые блюда, смеси или отд. виды овощей, плодов, ягод или грибов, получают быстрым замораживанием, что в макс. степени сохраняет в сырье витамины, минеральные и биологически активные вещества, обеспечивает микробиологич. и санитарно-гигиенич. безопасность продукции, позволяет осуществлять круглогодичную поставку и переработку сезонного растит. сырья.

В виде П. изготавливают продукты сублимационной сушки, среди них: супы, закусочные блюда, вторые обеденные блюда, творожные и фруктовые десерты, мучные кондитерские изделия, соки, напитки и др., сохраняющие почти все полезные свойства.

П. порошкообразных жиров, соусов и майонезов предназначены для снабжения населения отдалённых районов, длительных экспедиций и т. п.; порошкообразные

жиры применяются в пищевых концентратах и кондитерской промышленности.

С сер. 20 в. широкое распространение получили П., называемые продуктами быстрого приготовления, которые производят по специально разработанной для каждого продукта технологии. К ним относятся П., требующие только разведения их молоком, водой (мюсли, кукурузные хлопья) или миним. тепловой обработки – заливания кипятком либо разогрева в микроволновой печи (бульонные кубики, супы, лапша, пюре, каши). См. также [Замораживание](#) пищевых продуктов, [Консервы](#), [Сушка](#) пищевых продуктов.

Литература

Лит.: Чубик И. А. Справочник по теплофизическим характеристикам пищевых продуктов и полуфабрикатов. 2-е изд. М., 1970; Технология продукции общественного питания / Под ред. А. И. Мглинца. СПб., 2010; Богушева В. И. Технология приготовления пищи. 5-е изд. Ростов н/Д., 2015.