

PERSPECTIVES D'UTILISATION DES CONCENTRÉS ALIMENTAIRES AU QUOTIDIEN

Lavrova I.S., *ira.lavrova66@gmail.com*

Université d'état agrotechnologique de Tavrïa de Dmytro Motornyi

La production de concentrés alimentaires dans les pays développés du monde augmente chaque année. En Ukraine, les plus grandes entreprises de production de concentrés alimentaires sont situées à Dnepropetrovsk, Odessa et Kolundan (région de Ternopil). De petites usines alimentaires sont situées dans différentes régions d'Ukraine et certaines usines de séchage de légumes produisent des groupes distincts de concentrés alimentaires.

La gamme de concentrés alimentaires, en fonction de l'objectif culinaire et de la technologie de leur production, peut être divisée en huit groupes principaux. La plus large gamme de concentrés de plats pour le déjeuner, dans laquelle il existe 5 groupes: premier, deuxième plats de déjeuner, plats sucrés, sauces, produits à base de farine semi-finis. Compte tenu des particularités de la cuisine, il existe des concentrés ordinaires et instantanés qui ne nécessitent pas de cuisson.

Près de 97% de la population a essayé au moins une fois des vermicelles ou des nouilles instantanées. Près d'un tiers de nos citoyens préparent leurs repas avec ces vermicelles. Selon des enquêtes auprès des sociétés de marketing, les consommateurs achètent généralement des nouilles instantanées dans les petits marchés de gros et aux comptoirs extérieurs pour le commerce dans la rue en se dirigeant au travail ou pendant la pause déjeuner. Le travail lourd au bureau ou l'absence de cantine ou de tout autre établissement de restauration bon marché à proximité du lieu de travail sont généralement les principales raisons de l'achat régulier de nouilles instantanées. Les acheteurs motivent généralement l'achat de plusieurs forfaits à la fois par des prix bas, un petit volume et un faible poids des emballages.

Les concentrés alimentaires sont des produits prêts à consommer ou nécessitant peu de traitement thermique. Leurs caractéristiques distinctives sont une faible teneur en humidité (de 4 à 12%), qui contribue au stockage à long terme du produit sans compromettre la qualité, une concentration élevée de nutriments et une bonne digestibilité. La teneur calorique des concentrés alimentaires est de 330 à 550 kcal pour 100 g de produit. Les concentrés sont destinés à la cuisson dans des conditions dérivées (par exemple, lors d'expéditions), mais aussi à la maison.

Les concentrés alimentaires ce sont des produits qui ont subi une transformation primaire et culinaire dans les conditions de production et sont suivis d'un séchage. Ces mélanges principalement multicomposants présentent un certain nombre d'avantages par rapport à d'autres produits alimentaires. En les utilisant, on peut cuire les aliments rapidement et avec un minimum d'efforts. Dans leur composition avec un petit volume et une petite masse, sont concentrés de nombreux nutriments qui sont plus entièrement

absorbés par le corps humain. Les concentrés alimentaires sont transportables et stables pendant le stockage. [1]

Presque tous les types de produits alimentaires qui répondent aux exigences des normes sont utilisés pour la production de concentrés alimentaires. Certains produits sont soumis à une déshydratation par séchage thermique ou par lyophilisation. Une place importante est également occupée par les céréales et les légumineuses bouillies et séchées, les céréales qui ne nécessitent pas de cuisson, la viande séchée, les produits semi-finis de fruits et légumes secs, les hydrolysats de protéines.

Les premiers plats du déjeuner sont représentés par des soupes, le bortsch et diffèrent selon les principales matières premières et les améliorants. Les deuxièmes plats du déjeuner comprennent une variété de céréales. On produit des plats de légumes, de légumes et de céréales, des plats de pâtes, des puddings aux céréales, du pilaf.

Les concentrés de plats sucrés nécessitent une cuisson. Un nombre important de produits est préparé à partir d'extraits de fruits et de baies ou de jus concentrés (kissels, gelées, mousses) et avec l'utilisation de produits laitiers (crèmes, gelées, puddings). Les produits de confiserie concentrés à base de la farine semi-finie sont un mélange de farine de blé avec divers additifs (sucre, poudre d'oeuf, lait en poudre, sel, substances aromatiques, agents levants chimiques) [2]

On a élaboré des concentrés de plats pour le déjeuner enrichis en micronutriments avec l'utilisation d'un complexe de vitamines minéral de concentrés appropriés pour les soupes, les flocons d'avoine et les produits extrudés. On a établi une quantité rationnelle de suppléments de vitamines et de minéraux: pour les soupes 0,03%, les céréales - 0,12%, les produits extrudés - 0,08%, qui fournissent jusqu'à 50% des besoins quotidiens d'une personne en vitamines A, D, C, E, B1, en acide folique, B2, B6, B12, PP, N. [3]

Le schéma technologique de production des concentrés des premiers et des deuxièmes plats du déjeuner comprend la préparation des matières premières correspondantes, son dosage, son mélange, son emballage en paquets ou en briquettes, son emballage pour le transport et son briquetage dans un conteneur de consommation.

Actuellement, un grand nombre de noms de concentrés alimentaires sont en préparation. Ils peuvent être regroupés dans les groupes suivants:

- les concentrés alimentaires complexes (concentrés pour le déjeuner des premiers, deuxièmes, troisièmes plats, des sauces sèches);
- les concentrés complexes pour les aliments de bébés et les aliments diététiques (mélanges de lait sur les bouillons, mélanges de lait sur la farine, mélanges de farine vitaminés, bouillies de lait, gelée de lait);
- les monoconcentrés (grains de maïs, des céréales, flocons d'avoine, flocons d'avoine "Hercules", croustilles de pommes de terre, cubes de bouillon);
- la nourriture pour bébés et la nourriture diététique (poudres de fruits et de légumes secs, bouillons de céréales sèches, farine diététique).

Les ingrédients non prévus par la recette peuvent être introduits dans les concentrés alimentaires. Par exemple, on introduit le soja pour remplacer la viande. On ajoute des arômes alimentaires au lieu des oignons et de la poudre de poisson obtenue à partir des déchets de l'industrie de poisson au lieu du poisson. Puisque tous les composants des

concentrés alimentaires sont sous une forme prétraitée, il est presque impossible d'examiner chaque composant. Par conséquent, aux concentrés alimentaires, ainsi qu'aux saucisses on utilise des matières premières de différente qualité, même de mauvaise qualité, ce qui exige davantage des substances aromatisées. [4]

Les concentrés alimentaires produits aujourd'hui peuvent être à partir du type de matières premières (monoconcentrés) ou, le plus souvent, inclure un mélange de plusieurs produits sélectionnés selon la recette approuvée des produits (concentrés complexes). Les concentrés alimentaires sont produits conformément à DSTU 2900: 2006 "Concentrés alimentaires. Produits à base de farine semi-finis. Conditions techniques générales", DSTU 8084: 2015 " Le lait sec et les produits laitiers secs de fruits et de légumes avec les additifs céréaliers pour la nourriture de bébés.", DSTU 2903: 2005 "Concentrés alimentaires. Petits déjeuners secs. Conditions techniques générales."

Conclusion. Ces dernières années, il y a eu une extension de la gamme et une augmentation de la production de concentrés, l'amélioration de la technologie grâce à l'introduction plus large de la lyophilisation, l'utilisation de nouveaux matériaux d'emballage. La valeur nutritionnelle des concentrés est déterminée par la composition des matières premières et peut être considérablement augmentée grâce à la sélection rationnelle des produits, à l'introduction d'un enrichissement dans la recette, ainsi qu'à un traitement technologique, ce qui augmente la digestibilité des concentrés. Pour leur production, les matières premières qui ont passé le traitement culinaire et le séchage sont utilisées: gruaux ou haricots bouillis séchés, légumes secs et pommes de terre, pâtes, divers types de farine; à partir de produits d'origine animale - viande séchée, poisson, oeuf en poudre et produits laitiers (lait entier en poudre ou lait écrémé en poudre, lactosérum en poudre, babeurre), qui fournissent une composition plus complète de concentrés. Pour améliorer le goût et augmenter la valeur nutritionnelle dans la formulation des concentrés pour le déjeuner, on introduit l'enrichissement en protéines, le sel, le sucre, les épices, l'acide citrique, les extraits de fruits et de baies et les raisins secs, les champignons séchés ou la poudre de champignons séchés, la pâte de tomate et autres. La gamme de concentrés à usage spécial ne cesse pas de s'élargir en fonction des besoins spécifiques de l'homme dans un domaine particulier (sports, opérations militaires, travail dans l'espace, etc.).

Références

1. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Практикум - М.: Academia. 2018. 160 с.
2. Титаренко Л.Д. Теоретичні основи товаровознавства: Навчальний посібник. - Центр навчальної літератури. 2013. 227 с.
3. Новицкий Н.И. Управление качеством продукции: Учебное пособие. - Мн.: Вышэйшая школа. 2007. 368 с.
4. Барабанова Е.Н., Боровикова Л.А.. Справочник товарововеда продовольственных товаров: в 2-х томах; Т.2 - М.: Экономика. 2009. 320 с.

Superviseure scientifique: *Vynogradova M.S., maître-assistant du département des langues étrangères, Université d'État agrotechnologique de Tavria de Dmytro Motornyi*