

ВЛИЯНИЕ МЕТОДА СУ-ВИД НА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА ГОВЯДИНЫ**А.А. Дерканосова, А.Е. Куцова, И.С. Косенко***Воронежский государственный университет инженерных технологий, Воронеж, Россия*

Метод су-вид (sous-vide) — это технология приготовления продуктов в герметичных пакетах при точно контролируемой низкой температуре в водяной бане в течение длительного времени. Этот метод оказывает значительное влияние на органолептические свойства говядины — вкус, аромат, консистенцию, цвет и сочность.

1. Вкус

Усиление мясного вкуса (умами)

Приготовление в вакууме предотвращает потерю летучих ароматических соединений и экстрактивных веществ. Благодаря этому вкус становится более выраженным, насыщенным и «чистым».

Отсутствие посторонних привкусов. Поскольку не происходит окисления жиров и белков (из-за герметичности пакета и низких температур), мясо не приобретает горечи или прогорклого вкуса.

2. Интенсивный мясной аромат сохраняется благодаря тому, что летучие соединения не испаряются в окружающую среду, а концентрируются в пакете.

При добавлении специй, трав, масла или вина аромат этих ингредиентов равномерно проникает в мясо, создавая более сбалансированный букет.

3. Консистенция и текстура. Су-вид обеспечивает максимальную мягкость: коллаген (соединительная ткань) постепенно гидролизуется в желатин при 55–65 °С без разрушения миофибрилл.

Равномерная прожарка: температура внутри и снаружи куска одинаковая, нет пересушенных участков. Мясо получается плотным, но нежным, с характерной «маслянистой» текстурой.

4. Сочность. Благодаря вакууму и низкой температуре потери влаги минимальны (3–8 %), тогда как при традиционном жарении они достигают 25–35 %.

Влага и соки остаются внутри волокон, что делает говядину очень сочной даже при длительном приготовлении.

5. Цвет. При температуре 54–60 °С сохраняется розовый оттенок за счёт стабильности миоглобина.

Цвет равномерен по всему объёму, без серой «границы» между прожаркой и коркой.

После су-вида обычно делают короткое обжаривание (searing), чтобы придать аппетитную корочку и улучшить аромат Маилларда.

6. Потери массы и питательных веществ. Потери массы при су-виде обычно в 2–3 раза ниже, чем при жарке или запекании.

Витамины группы В и минеральные вещества лучше сохраняются, поскольку не вымываются и не разрушаются при низкой температуре.

Таблица 1 – Итоговое влияние метода су-вид на органолептические показатели говядины

Показатель	Изменение по сравнению с традиционными методами
Вкус	Более насыщенный, чистый, без горечи
Аромат	Концентрированный, стойкий
Консистенция	Мягкая, равномерная, бархатистая
Сочность	Значительно выше
Цвет	Розово-равномерный, привлекательный
Потери массы	Минимальные

Применение метода су-вид при приготовлении говядины позволяет существенно улучшить её органолептические показатели. Продукт приобретает более насыщенный вкус и аромат, нежную и сочную консистенцию, равномерный розовый цвет и привлекательный внешний вид. Су-вид способствует сохранению питательной ценности и минимизации потерь массы. Таким образом, этот метод является эффективным способом повышения качества мясных изделий и может быть рекомендован для ресторанного и промышленного применения.