

ЗАСТОСУВАННЯ СУЧАСНИХ ГОМОГЕНІЗАТОРІВ РАСОЖЕТ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Ткачова А.С., гр. ТХ-18

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Д.В. Дмитревський**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Сучасний ресторанный бізнес – це поєднання традиційної кулінарії та інноваційних технологій. Головна мета закладів ресторанного господарства – не просто подати готову страву, а ще й здивувати відвідувачів оригінальним поєднанням смаків та яскравою презентацією. Для цього в ресторанах використовують спеціальне обладнання, за допомогою якого можна не тільки приготувати незвичайну страву, але і прискорити та оптимізувати виробничий процес. Одним з таких приладів є апарат Расоjet.

Расоjet – інноваційний апарат гомогенізатор (подрібнювач) заморожених продуктів (без попереднього розморожування) в муси, пюре, соуси, морозиво і різні десерти. Сутність процесу полягає в змішуванні глибоко заморожених продуктів ($-20...-22$ °C) до однорідної консистенції, що дозволяє отримати заморожений гомогенізований мус з сильно вираженим природним смаком. Таким чином уникається додавання спеціальних хімічних добавок в продукт для отримання його гомогенізації, що надає страві не тільки високі органолептичні показники, але і робить її безпечною для споживачів. Робочий орган апарату представлений ножами, що виготовлені з товстої нержавіючої сталі. Ножі мають не тільки надміцну конструкцію, але і високу швидкість обробки продукту, що забезпечує максимально тонке подрібнення і перемішування фруктів, овочів, м'яса та ін.

Модельний ряд приладу Расоjet представлений такими апаратами: Расоjet 2 PLUS та Расоjet JUNIOR. Головна відмінність кожної моделі – потужність та продуктивність. Прилад Расоjet JUNIOR призначений для приготування мусів та супів-пюре і має широке застосування у сфері кейтерингу. Расоjet 2 PLUS – модернізований професійний електромеханічний гомогенізатор другого покоління з повністю автоматизованою системою управління, що дозволяє збільшити точність порціонування (від 10 до 100 порцій).

Таким чином, дослідивши обрану тему, можна зробити висновок, що використання гомогенізатора Расоjet в закладах ресторанного господарства дозволить оптимізувати робочий процес в цілому, стандартизувати страви і скоротити час приготування, а також кількість відходів.