

Г.А. Бублик, канд. техн. наук, доц. (*ВМУРЛУ, Київ*)

ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНІ НАПРЯМИ ІННОВАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Серед загального інноваційного напрямку в діяльності закладів ресторанного господарства, суттєвими є техніко-технологічні інновації. Інновації технологічних процесів полягають в раціональному і повному використанні харчових цінностей сировини; дотриманні якісної оцінки виконання технологічних процесів виробництва продукції; раціоналізація готової продукції; кількісне дотримання технологічних принципів виробництва, яке оцінюється співвідношенням корисних складових продукції до загальної кількості використаного продукту; вміле комбінування сировини з метою отримання продукту з високими харчовими і смаковими якістьми. Дотримання матеріального балансу між використаною сировиною і отриманих з неї напівфабрикатів і готової продукції, що дозволяє оцінити відповідність виду і якості сировини способам її переробки і ефективність здійснюваного технологічного процесу.

Технічні інновації мають здійснюватись перш за все в напрямку впровадження нової техніки, пристроїв, механізмів, нових технологічних ліній, устаткування для залів, барів і, звичайно, кухонь.

Треба приділити увагу:

- якомога більш ефективному використанню технологічного устаткування з метою скорочення тривалості технологічного процесу за рахунок використання нових електрофізичних методів теплової обробки продукту;

- інтенсифікації теплообмінних процесів шляхом підвищення площі дотику продукту з гріючою поверхнею, підвищення температури теплоносія;

- передбачуваному максимальному виходу продукції з одиниці робочої площі машини чи апарату для чого устаткування відповідної продуктивності повинні мати невисоку енергоємність, стійкий режим роботи, бути ремонтпристосованими.

Слід проводити подальшу механізацію і автоматизацію виробничих процесів.

Одним з успішних інноваційних напрямів технічного спрямування є використання електронного меню, автоматизованої системи обліку, де єдині програми дозволяють відслідковувати повний цикл від прийняття замовлення в залі до передачі його на кухню і одночасного списання залишків продукту.

Одним з головних пріоритетів у технічному розвитку підприємств є впровадження енергозберігаючих заходів. Енергоємність (електроємність, теплоємність, витрати газу) можна оцінити співвідношенням вартості використаної при виробництві продукції енергії до вартості продукту.

Енергоємність продукції, що випускається закладами ресторанного господарства можна скоротити шляхом використання сучасного устаткування з невисокою енергоємністю, раціонального скорочення енергоємних способів обробки продуктів, строго дотримання технологічної дисципліни (дотримання температурних режимів обробки продуктів, своєчасного відключення енергії з урахуванням термостійких властивостей і можливостей устаткування).

Шляхами скорочення витрат електроенергії також є максимальне використання денного світла, збільшення відбиваючої здатності внутрішніх поверхонь виробничих приміщень; оптимальне розміщення джерел штучного світла (місцеве, робоче, направлене); підвищення світловіддачі наявних джерел світла, використання приладів управління освітленістю (датчики руху, акустичні датчики, датчики освітленості, таймери, дистанційне керування); запровадження автоматичної системи диспетчерського управління зовнішнім освітленням.

Економія тепла (зниження тепловтрат, підвищення ефективності систем теплопостачання) може бути здійснена за рахунок використання сучасного обладнання з вищим ККД теплогенерації; використання вузлів обліку теплової енергії; забезпечення раціонального режиму експлуатації електротеплового устаткування.

О.О. Васильєва, канд. техн. наук, доц. (*КНТЕУ, Київ*)

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАПІВФАБРИКАТУ ДЛЯ СОЛОДКИХ СТРАВ

Огляд науково-технічної вітчизняної та зарубіжної інформації в галузі вдосконалення технології напівфабрикатів, що випускаються харчовою промисловістю для виробництва борошняних кондитерських виробів, ще надзвичайно вузький.

Установлено, що асортимент напівфабрикатів, які замінювали традиційні піноутворювачі та підвищували функціонально-технологічні властивості рецептурних сумішей є обмеженим. Поза увагою залишається багато рослинних продуктів, таких як продукти переробки айви та кизилу.