

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ФЕРМЕНТОВАНИХ НАПОЇВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Герашенко І.М., гр. МТХ-11

Науковий керівник – канд. техн. наук **Є.В. Жуков**
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

В даний час найбільш перспективним напрямком підприємницької діяльності є розвиток ресторанного бізнесу. Заклади ресторанного господарства можуть конкурувати з харчовою промисловістю за рахунок виробництва і реалізації ферментованих напоїв власного виробництва з різними смаками, які невідгидні крупним харчовим виробництвам.

Успішна робота ресторану залежить від багатьох чинників. Одним із яких є намагання диверсифікувати асортимент продукції власного виробництва. Тому розробка технології ферментованих напоїв для закладів ресторанного господарства може мати позитивний бізнесовий ефект.

Ферментовані напої можуть бути продуктами спиртового бродіння, молочнокислого бродіння або відразу цих обох видів бродіння. Вони мають не тільки високі смакові якості, але і бадьорять, освіжають, підвищують працездатність при великих фізичних навантаженнях, нормалізують обмінні процеси, характеризується наявністю корисної для організму людини пробіотичної мікрофлори (у першу чергу – молочнокислих бактерій), вітамінів (В₁, В₂, РР, D, пантотенової кислоти), макро-і мікроелементів (Fe, К, Na, Са, Mg, P, S, Cl, Mo).

Загальна функціональна організація технологічної системивиготовлення ферментованого напою містить наступні підсистеми:

- підсистема С₁ «Утворення первинного суслу»,
- підсистема С₂ «Утворення вторинного суслу»,
- підсистема В «Отримання остаточного напівфабрикату»,
- підсистема А «Виготовлення ферментованого напою».

Відповідно до сформульованої мети, під час виконання дослідницької роботи вирішуються наступні завдання:

- 1) надати характеристику ферментованим напоям як продукції власного виробництва закладів ресторанного господарства;
- 2) визначити динаміку вмісту сухих речовин, етилового спирту і молочної кислоти в ферментованих напоях під час ферментації, зберігання і реалізації.

КРІОГЕННА НАНОТЕХНОЛОГІЯ ОТРИМАННЯ ДРІБНОДИСПЕРСНИХ АРОМАТИЧНИХ ДОБАВОК ІЗ ЧАСНИКУ

Граділь У.І., гр. ТХ-80

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **Р.Ю. Павлюк**
Харківський державний університет харчування та торгівлі,
канд. техн. наук, доц. **Ю.Г. Наконечна**
Полтавський університет економіки і торгівлі,
ст. викл. **О.О. Юр'єва**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Мета роботи – розробка кріогенної нанотехнології отримання дрібнодисперсних ароматичних добавок із часнику з використанням процесів механоактивації і кріодеструкції.

В ХДУХТ розроблено кріогенну нанотехнологію отримання дрібнодисперсних добавок із часнику, яка від традиційних відрізняється використанням сублімаційного сушіння та дрібнодисперсного кріогенного подрібнення з використанням рідкого або газоподібного азоту (рис.).

Нові дрібнодисперсні порошкоподібні добавки з часнику відрізняються високим БАР, високою засвоюваністю, розчинністю та широкою сферою застосування при виробництві функціональних оздоровчих продуктів (плавлених сирів, соусів, майонезів та ін.).



новими властивостями – унікальним хімічним складом, рекордним

Рисунок – Принципова технологічна схема виробництва дрібнодисперсних ароматичних добавок із часнику з використанням процесів механоактивації і кріодеструкції (ТУ, ПІ)