

ТЕХНІЧНЕ ОСНАЩЕННЯ СПЕЦІАЛІЗОВАНОГО ЦЕХУ З ВИРОБНИЦТВА БУТЕРБРОДІВ

Афукова Н.О., канд. техн. наук, проф.,
Кульбака В.В., студ.

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Прискорення ритму життя, зміна традиційних режимів споживання їжі диктує необхідність створення готових до вживання продуктів. За оцінками спеціалістів, сегмент виробництва готової їжі посідає друге місце за темпами зростання на українському ринку продуктів харчування (19%). Швидке харчування стає все більш популярним серед молоді та людей, які працюють і зовсім не мають зайвого часу на нормальні прийоми їжі.

Сьогодні в сегменті готової їжі спостерігається справжній переділ. Ще недавно співробітники офісів споживали в основному салати. Зараз споживачам пропонується більш якісна, зручна, недорога та естетична їжа – бутерброди, а саме сандвічі. Виробництво бутербродів сьогодні в багатьох країнах поставлено на індустріальну основу. Наприклад, у країнах Близького зарубіжжя виробники сандвічів розгорнули широкомасштабний наступ на ринкові позиції готових салатів. Учасники ринку вважають, що незабаром їх продукт може стати основною стравою для працівників офісів. Слід відмітити переваги сандвічів порівняно з іншим фаст-фудом: вони реалізуються в упакованому вигляді, тому викликають більшу довіру споживачів; під час споживання не забруднюють руки; реалізовувати їх можна зразу з місця приготування, а також через вендінг-автомати; сандвіч коштує менше, ніж шаурма або гамбургер, тобто вони є доступними для більш широкого кола споживачів.

На основі вищезгаданого слід зробити висновок, що необхідно розширювати сегмент бутербродної продукції, а також удосконалювати його апаратурне оформлення.

Бутерброди готують із хліба з маслом або без нього, із м'ясними, рибними, гастрономічними товарами, м'ясними кулінарними виробами, яйцями та іншими різноманітними продуктами.

Виготовляються бутерброди відкриті, закриті (сандвічі), багатошарові, холодні, гарячі, однокомпонентні, багатокомпонентні (асорті), солодкі (десертні), солоні (закусочні).

Відповідно до схем процесу виробництва бутербродів підбираємо устаткування, необхідне для випуску готової продукції (табл.).

**Технологічні операції та устаткування спеціалізованого цеху
з виробництва бутербродів**

Технологічна ділянка	Операція	Устаткування
Ділянка для приготування хлібної основи	Просіювання, заміс, бродіння, випікання, зачищення, нарізання, підсмажування	Борошнопросіювач, тістомісильна машина, ваги, кип'ятильник, електропечі, немеханічне устаткування
Ділянка для приготування начинки-напівфабрикату	Миття продуктів; очищення овочів, зачищення, звільнення від оболонок гастрономії; варіння або смаження м'яса, риби, овочів; подрібнення продуктів	Овочерізка, м'ясорубка, плита, слайсер, шафа жарильна, немеханічне устаткування
Ділянка для приготування бутербродів-напівфабрикатів	Нанесення соусу на хлібну основу, укладання начинки, покриття шматком хлібної основи, оформлення	Виробничі столи, стелажі пересувні, хліборізка
Ділянка для пакування бутербродів	Пакування бутербродів	Автомат для пакування, виробничі столи, стелажі пересувні

Для збільшення терміну зберігання готові бутерброди упаковуються в газонепроникний контейнер із модифікованою газовою атмосферою. Контейнер запаяний бар'єрною плівкою на вакуумному термозапаювальнику.

Виготовлені бутерброди є готовими до споживання продуктами. Для повної їх готовності та поліпшення смакових якостей безпосередньо перед споживанням їх рекомендується розігріти в НВЧ-печі протягом 40 с. Запаковані бутерброди передбачається реалізовувати за допомогою вендінг-автоматів марки Palma H. Установлювати такі автомати потрібно на території навчальних закладів, автозаправних станцій, автовокзалів, залізничних вокзалів, кінотеатрів, боулінг-клубів та інших місць, які характеризуються великим накопиченням потенційних споживачів бутербродної продукції.