

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ НУТА ДЛЯ ПОВЫШЕНИЯ ПИЩЕВОЙ И БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Воробьева Н.В., гр. МПП-51

Научные руководители: канд. техн. наук, доц. **И.Л. Казанцева**,
канд. хим. наук, доц. **Л.Ф. Рамазаева**

Энгельсский технологический институт (филиал) ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный технический университет им. Ю.А. Гагарина»

С целью повышения пищевой и биологической ценности готового продукта, обогащения минеральными веществами, сокращения расхода основного сырья, расширения ассортимента и увеличения срока хранения готовых изделий проработаны вопросы использования нутовой муки в технологии мучных (печенье затыжное, крекер, пряник сливочный) и сахаристых (восточные сладости типа мягких конфет, помадные конфеты) кондитерских изделий.

На основании проведенного фракционирования белков нута подтверждено, что продукты переработки нута могут быть использованы в технологии приготовления пищевых продуктов с низким содержанием глютена. Разработаны рецептуры безглютеновых соусов на основе томатной пасты и нутовой муки.

В рамках изучения углубленной переработки бобов нута выделен изолят нутового белка (содержание белка 90% на сухое вещество), и показаны перспективы получения побочного продукта – крахмала. Исследованы физико-химические и функционально-технологические свойства изолята нутового белка, свидетельствующие о перспективности его применения в качестве эмульгатора, а также для повышения водо- и жирудерживающей способности пищевых систем.

Проработаны вопросы использования изолята нутового белка в технологии вареных колбас, майонезов и майонезных соусов, мясорастительных консервов.

Разработана и утверждена нормативно-техническая документация на ряд полученных продуктов питания.

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Гавриленко В.В., гр. ГРС-47м

Науковий керівник – канд. техн. наук, ст. викл. **Д.В. Горєлков**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

На сьогоднішній день часто постає питання перед рестораторами про приймання замовлень офіціантами у відвідувачів. Ринок інновацій у ресторанному бізнесі кожного року розширяється, тому особливої уваги потребує автоматизована система управління (АСУ). Багато в чому успіх роботи підприємства визначається відмінним сервісом та оперативною роботою персоналу. Сьогодні поєднання швидкості і якості стало реальним завдяки можливостям автоматизації ресторану. Швидкість і якість обслуговування гостей – головне завдання ресторану. Ядро ресторанної системи – робота із замовленнями.

Переглянемо традиційну схему обробки замовлення офіціантом:

- зустріч гостя;
- запис замовлення у блокнот;
- підхід до загальної комп'ютерної станції офіціантів;
- очікування своєї черги;
- введення замовлення на комп'ютерній станції офіціантів;
- передача додаткової інформації виробнику (кухар, бармен).

Оптимальна кількість офіціантів на один POS-термінал – не більше трьох осіб. Але і в пікові години до нього вишикується черга, при цьому офіціанти роблять помилки, кваплять кухаря, кваплять бармена, починається паніка, система перевантажується, знижується якість обслуговування.

Не часто використовуваним на нашому ринку ресторанів, але дуже ефективним спосіб прийому замовлення у столика за допомогою бездротових портативних пристроїв. Програмне забезпечення на мобільному пристрої містить все меню закладу і офіціант може швидко вибрати потрібне блюдо з меню, а головне швидко передати замовлення на кухню по бездротовому зв'язку (Wi-Fi). Повної зарядки акумулятора КПК вистачає на інтенсивну робочу зміну, КПК взаємозамінні, так як внутрішня база даних зберігається на змінній флеш-карті, і може бути використана в іншому КПК. Розмір КПК варіюються від розміра звичайного мобільного телефону до планшетного комп'ютера iPad. Персонал легко засвоює інтерфейс рішення, адже більшість людей використовують надолонники, смартфони, iPad сенсорним екраном. А здешевлення мобільних і промислових пристроїв веде до зниження початкових інвестицій, підвищення якості обслуговування та збільшення прибутків підприємства.