

АНАЛІЗ СУЧАСНОГО ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ЕМУЛЬСІЙНИХ СОУСІВ

Галяпа І.М., асист.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Д.П. Крамаренко
Луганський національний університет ім. Т. Шевченка

Сучасною тенденцією при розробці нових видів масложирових продуктів є створення продуктів зі зниженою жирністю і підвищеною харчовою цінністю. Таких показників досягають шляхом оптимізації жирно-кислотного складу, а також введення в рецептуру добавок, які відповідають потребам організму людини, в тому числі сприяють підвищенню його стійкості до несприятливих факторів зовнішнього середовища.

Салатний емульсійний соус – це харчовий продукт, який представляє собою композицію емульсійного типу багатокомпонентного складу, яка містить рафіновані дезодоровані олії, білково-емульгуючі компоненти, стабілізуючі системи, загусники, харчові та смако-ароматичні добавки, а також наповнювачі (або без них). Масова частка загального жиру в соусах коливається від 5 до 30% включно.

Салатні соуси використовують як смакову добавку для заправки холодних страв (салатів, салатів-коктейлів тощо), при виготовленні кулінарної продукції (страв з м'яса, риби, птиці, солодких страв, круп), а також в процесах тушкування, запікання тощо. Салатні соуси використовують як в холодному, так і в гарячому стані.

В даний час емульсійні соуси виробляють різними способами:

- виробництво салатних емульсійних соусів безперервним способом (установка фірми «Джонсон», продуктивність – 1,0 т/год);
- виробництво салатних емульсійних соусів напівбезперервним способом (установка фірми «Шредер», продуктивність – 3 т/год);
- виробництво салатних емульсійних соусів напівбезперервним способом (установка фірми «Корума», продуктивність – 1,5 т/год);
- виробництво салатних емульсійних соусів періодичним способом (установка фірми «Штефан», 500...3500 кг/год).

Створення нових видів емульсійних жирових продуктів – соусів, що містять у фізіологічно значимих кількостях необхідні для організму нутрієнти, представляється актуальним в комплексі заходів щодо формування збалансованих раціонів, що забезпечують корекцію мікронутрієнтного дефіциту з метою поліпшення стану здоров'я споживача та профілактики аліментарно-залежних захворювань.

ПЕРСПЕКТИВИ ТА СТРИМУЮЧІ ЧИННИКИ ВИКОРИСТАННЯ ВЕНДІНГ-АВТОМАТІВ У ЗАКЛАДАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Гамасенко Х.П., гр. ГРС-48

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

Останнім часом серед населення України великої популярності набули торговельні автомати, які представлені на ринку устаткування для вендингу великим кількістю моделей. В Україні офіційними представниками компаній устаткування для вендингу є такі компанії як: «Ліберті Україна», «Вендинг Україна», «Авангард» та інші. До торговельних автоматів висуваються наступні вимоги – це надійність роботи, проста експлуатація, точність дозування, простота завантаження, дизайн, довговічність та гігієнічність конструкції.

Торговельними автоматами, зазвичай, називаються такі пристрої, які в автоматичному режимі (без участі оператора) здійснюють процес обміну товару на гроші або їх жетони, що замінюють, або інші грошові еквіваленти. Ці автомати оснащені продукцією, платіжною системою і мають алгоритм, яким керується при видачі товару. Вони можуть виконувати продаж гарячих, холодних напоїв, бутербродів, піци, скомплектованих обідів, сипких продуктів, молочних продуктів, упакованих продуктів (батончики, чіпси, жувальну гумку) тощо.

До торговельних автоматів відносять кавові автомати, снекові автомати, платіжні термінали, кондомати, автомати для продажу газованих напоїв, журналів, преси, інформаційні термінали тощо.

На теперішній час торговельні автомати розділяють на два класи – I і II і самостійну групу III. До класу I відносяться автомати дозувальні, для продажу рідких товарів, які відпускаються в розлив. Клас II включає автомати, що продають штучні товари. Група III включає дозувальні автомати для продажу сипких товарів.

Торговельні автомати незалежно від їх призначення та модельного ряду мають низку переваг та недоліків які виникають під час їх експлуатації. Ці недоліки можна передбачити та ліквідувати на різних етапах виробництва автоматів.

Отже здійснення заходів з модернізації автоматів, дотримання критеріїв підбору дозволить торговельним автоматам забезпечити ефективне функціонування підприємств, що надають послуги з продажу штучних товарів та підвищення якості обслуговування в закладах готельно-ресторанного господарства.