

## ВИКОРИСТАННЯ ГРИЛІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Захваткіна О.В., гр. ТХ-38

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Н.О. Афукова  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Суттєву долю в широкому асортименті технологічних апаратів займають грилі. Вони знайшли широке розповсюдження в ресторанах, кафе, барах, літніх майданчиках, павільйонах. За допомогою гриля можна швидко приготувати м'ясо, рибу, птицю або овочі. При цьому продукти відрізняються ніжністю, соковитістю, мають апетитну хрустку скоринку.

Грилі можна класифікувати за розташуванням продукту відносно джерела теплоти на дві групи: контактні та безконтактні. В контактних грилях продукт обжарюється одночасно з двох боків: укладається на нижню поверхню, закриваючись верхньою. Двостороннє підведення теплоти дозволяє суттєво скоротити тривалість теплової обробки, зменшити втрати теплоти.

Лавові грилі призначені для приготування м'яса і риби на решітці. Лава-гриль використовує розжарені куски лави, які є джерелом інфрачервоного випромінювання. За рахунок ефекту барбекю продукт набуває характерного аромату, в ньому зберігаються вітаміни та мінеральні речовини.

Завдяки роликівому грилю можна жарити продукти безпосередньо на поверхні роликів, що обертаються. Усередині цих роликів встановлені нагрівальні елементи.

За допомогою грилю-саламандер можна готувати шашлик, люля-кебаб, запечену цілу рибу, страви в горщиках, а також розігрівати кулінарні вироби на решітці. Інтенсивність нагрівання регулюється відстанню між верхньою та нижньою частинами апарата.

Вертикальний гриль – це спеціальний гриль для приготування шаурми. Баранина, яловичина або куряче м'ясо насаджуються на вертел, що розташований вертикально, поряд з джерелом нагрівання. Вертел обертається відносно своєї осі, і готове м'ясо зрізається шматочками по колу.

Грилі карусельного або шампурного типу застосовуються для жарки курей. Відрізняються способами насаджування курки та обертання, обсягами завантаження. В грилях карусельного типу в камері по замкненій траєкторії обертаються корзини з укладеними в них тушками. В шампурних грилях тушки насаджуються на вертел, що обертається, при цьому вони підрум'янюються рівномірно зі всіх боків.

## ДОСЛІДЖЕННЯ ФОРМИ КОЛИВАНЬ РОБОЧОГО ОРГАНУ МАШИНИ ДЛЯ ПЕРІОДИЧНОГО МИТТЯ ОВОЧІВ

Коваленко С.О., гр. ОБ-08А

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Л.М. Антропова  
Донецький національний університет економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського

У технологічному обладнанні, що використовується на підприємствах харчування, відсутні малогабаритні машини, які можуть здійснити високоякісне миття овочів з малими енерговитратами. На кафедрі обладнання харчових виробництв розроблена машина для миття картоплі, овочів та фруктів з використанням вібрації. Конструктивна схема машини наведена на рисунку.

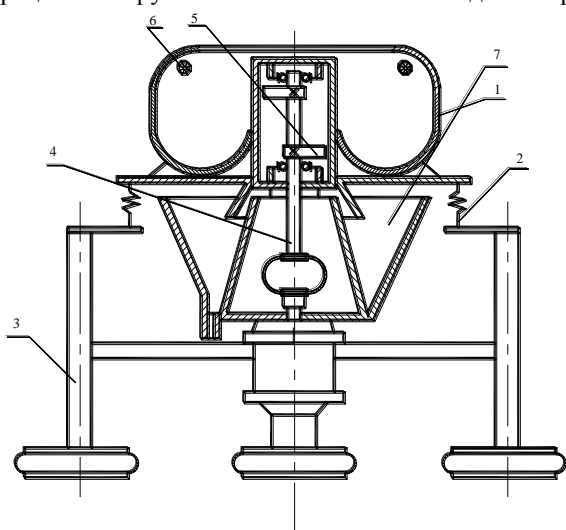


Рисунок – Машина для миття овочів

Робочий орган (1) машини зроблено у вигляді відкритого тора, який закріплено на рамі (3) за допомогою пружних елементів (2). Дебалансний віброзбуджувач (5) розташований по центральній осі тора.

Для визначення форми коливань робочого органу використовували світлодіоди, які розміщувалися у спеціальному корпусі та закріплювалися на торцовій стінці машини. Дослідження показали, що кути нахилу еліпсів в різних точках робочого органу були різними. Це сприяє інтенсифікації процесу перемішування овочів при митті. На рух робочого органу впливають два коливальних рухи – круговий у горизонтальній площині та еліптичний вертикальний площині. Це створює складний гвинтоподібний рух картоплі у машині та сприяє якісному миттю. Одержані результати можуть бути використані при розробці нових вібраційних технологічних машин.