

конференція молодих учених, аспірантів і студентів, 23–24 квітня 2015 р. – К. : НУХТ, 2015. – Ч. 3. – С. 421.

2. Страшинський І. М. Преспективні технології створення низькокалорійних м'ясопродуктів / І. М. Страшинський, Г. І. Гончаров, В. В. Крепак // Матеріали міжнародної науково-технічної конференції, 20 – 21 березня 2013 р. – К.: НУХТ, 2013. – С. 58.

3. Страшинський І. М. Розробка рецептур низькокалорійних м'ясопродуктів / І. М. Страшинський, Г. І. Гончаров, В. В. Крепак // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : 79 міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів, 15–16 квітня 2013 р. – К.: НУХТ, 2013. – Ч. 1. – С. 346–347.

4. Горбатова К.К. Биохимия молока и молочных продуктов / К.К. Горбатова. – М. : Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 344 с.

Т.Є. Литвиненко, канд. екон. наук, доц. (*КНТЕУ, Київ*)

ТЕНДЕНЦІЇ ДИЗАЙНУ ОСНОВНОГО ВИРОБНИЦТВА В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

В умовах кризи економіки країни в ресторанному господарстві проявляється тенденція до зміни форматів, концепцій, типів та видів закладів ресторанного господарства, кількості виробничих приміщень і їх площі, перерозподіл у функціональному призначенні приміщень закладів та трансформація не тільки структури основного та допоміжного виробництв, а і закладу в цілому. Професіонали ресторанного бізнесу вважають, що дизайн основного виробництва, яке має професійний сленг – кухня, – визначається в основному економічними факторами та запитами споживачів. Зараз чітко проявляється тенденція до зменшення розмірів основного і допоміжного виробництв і зростання площі торговельних приміщень в закладах ресторанного господарства. Практичні робітники розцінюють дану тенденцію як результат впливу наступних факторів: зміна попиту на послуги закладів ресторанного господарства; поява і вплив сучасних трендів, в тому числі і на здоровий спосіб життя і харчування; загострення конкурентної боротьби за місце праці, обмеженість бюджету, що обумовлена вимогами щодо збільшення розмірів прибутку на інвестиційний капітал. За кордоном (США, Франція, Іспанія, Італія, Японія тощо) всесвітньо відомі ресторатори переносять центр виробництва продукції до торговельної зали (Жюль Робюшон, США) і, навіть, влаштовують ресторани столики на кухні – щоб споживачі могли спостерігати за процесами виробництва замовлених

страв, або брати участь у майстер-класах тощо (Чарльз Тротер, США). В паназійській культурі взагалі процеси виробництва продукції наближені до гостя.

Тенденції дизайну кухні проявляються в наступному: з'являються відкриті кухні, напіввідкриті, кухні-станції, смарт-кухні тощо. На відкритій кухні майже всі операції з приготування страв виконуються в присутності споживачів. Вперше відкриті кухні з'явилися на теренах вітчизняного ресторанного бізнесу з появою закладів ресторанного господарства з японською, азійською кухнями (виготовлення суші, використання стилю приготування їжі «теппан'які» тощо). Усе виробництво відкритої кухні виноситься до зали закладу, або ж між залом та виробничим приміщенням відсутні усі види перегородок.

Виробничий персонал має можливість входити в комунікацію з гостями. Споживачі спостерігають за професійною майстерністю персоналу, станом свіжості харчових продуктів, способами термічного їх оброблення, роботою устаткування, дотриманням правил санітарії та гігієни на робочих місцях тощо. Здебільшого розміщення кухні здійснюється за центричною схемою у вигляді кола, квадрата, прямо- чи трикутника, або у вигляді іншої геометричної фігури, яка диктується розмірами та конфігурацією зали. Напіввідкрита кухня відгороджена від торговельної зали лише частково. Розміщення її стосовно зони прийняття їжі може бути у вигляді фронтальної схеми (одно- чи двосторонньої, т-подібної), глибинної, кутової чи центричної. Гості можуть спостерігати тільки верхню частину приміщення: робочі поверхні виробничих столів, підлогове стаціонарне та настільне устаткування. При такому дизайні кухні підкреслюються індивідуальний характер приготування страв, але не демонструються масові масштаби виробництва. І відкриті, і напіввідкриті кухні представляють інтерес з точки зору іншої сучасної проблеми – дотриманням правил санітарії та гігієни на робочих місцях. Напіввідкриті кухні організується в закладах ресторанного господарства при торговельно-розважальних центрах, здебільшого на фуд-кортах. Іншим різновидом є так звані «марш-кухні», кухні-станції які представляють собою окремі прилавки, де приймають замовлення і видають страви, що готувалися впродовж часу, що гість очікував. Дана концепція має європейське походження і відрізняється від відкритої кухні тим, що гості стоять та спостерігають за технологічними процесами, а не сидять та очікують виконання замовлення. Наступна актуальна тенденція в дизайні виробничого простору – це «смарт-кухня», на якій влаштовано робочі місця з дотриманням вимог ергономіки та наукової організації праці. На цих кухнях працює мінімальна кількість виробничого персоналу з високим ступенем взаємозаміни. Устаткування також відповідає

вимогам високих технологій: сенсорні екрани, автоматичні програми. На таких кухнях користується попитом комбіноване устаткування, яке представлено в різних сполученнях: пароварки та печі, холодильні шафи під плитами тощо. Зараз практично усі ЗРГ намагаються винести хоча б якийсь процес «на огляд» гостям: складання салатів за рецептурою або салатів-лего в салат-барах, в фаст-фудах типу «Salateria»; в залі готують м'ясо, також використовують еко-гриль «Молтені», на якому можна одночасно приготувати м'ясо, рибу, морепродукти, овочі та фрукти, причому запахи не змішуються, а готова страва зберігає соковитість і має скоринку; готують тісто та випікають піцу, хлібобулочні вироби; готують вок-страви, сандвічі, бургери, тобто створюють ефектне «Kitchen Show», підвищуючи конкурентоздатність.

В.М. Михайлов, д-р техн. наук, проф. (*ХДУХТ, Харків*)

І.В. Бабкіна, канд. техн. наук, проф. (*ХДУХТ, Харків*)

С.М. Козін, асп. (*ХДУХТ, Харків*)

АПАРАТИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ФОРМОВАНИХ ВИРОБІВ ІЗ ТВАРИННОЇ СИРОВИНИ

На сьогодні є актуальним впровадження новітніх технологічних розробок під час кулінарної обробки продуктів у харчовій промисловості та ресторанному господарстві: вдосконалення техніки, розробка більш продуктивного та економічного обладнання, підвищення продуктивності та рентабельності. Провідне місце у даній проблемі належить зниженню енергетичних витрат та матеріальних ресурсів під час виробництва кулінарних виробів.

В існуючому різновиді кулінарних виробів близько 80% на різних етапах підлягає тепловій обробці, зокрема поширюється використання варених продуктів, оскільки в сучасному житті все більш популярним стає корисне харчування. При виготовленні, а саме, на етапі варіння таких виробів має місце застосування спеціального обладнання. Наприклад, на м'ясокомбінатах шинкові вироби варять у закритих формах, що сприяє досягненню виходу готової продукції до 93% від загальної маси сировини, забезпечує більш високий санітарний рівень виробництва, дозволяє заміну водяного обігріву паровим. Останнє дозволяє скоротити витрати праці на завантаження і розвантаження варильних апаратів. За умов варіння у формі продукт виходить більш соковитим та смачним, оскільки втрачає менше соку. Сік (бульйон), що виділяється, та жир, що виплюється, залишаються у формі, утворюючи під час застигання желе.