

АПАРАТ ДЛЯ ТЕПЛОВОЇ ОБРОБКИ М'ЯСНИХ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ

Михайлов Б.В., гр. ПМ-18,

Чуб В.М., Гушин О.В., гр. МЗ-28ск

Наукові керівники: канд. техн. наук, проф. **І.В. Бабкіна,**

канд. техн. наук, доц. **А.О. Шевченко**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

До апаратурного оформлення виробництва м'ясних кулінарних виробів відносяться пристрої для приготування шинкових виробів з різних видів м'ясної сировини, які можуть у своїй більшості складатися з металевого корпусу з прорізами для кріплення пружин та торцевих кришок. Така конструкція дає можливість підпресовувати напівфабрикати та проводити технологічний процес з додатковим ущільненням. Для укладання фаршу всередині корпусу використовують додатково поліетиленові пакети.

У рамках розробки нового інноваційного обладнання для варення м'ясних кулінарних виробів з підпресовуванням авторами запропоновано новий апарат, який може бути використаний на підприємствах харчування та у ресторанному господарстві під час виробництва кулінарних шинкових виробів з різних видів м'ясної сировини без застосування додаткових приладів. Пристрій також може бути використаний у інших галузях харчових виробництв.

Апарат працює таким чином. Узяти м'ясний фарш та наповнити пристрій. Продукт у даному випадку буде контактувати зі стінками внутрішнього корпусу. Потім кришкою закрити пристрій. Обертанням фіксатора на 90° звільнити пружину. При цьому відбувається підпресовування продукту за рахунок двобічного тиску від пружин на пластикові опорні пластини. До плівкового електронагрівача подати живлення впродовж необхідного проміжку часу та коли термометр покаже, що кулінарний виріб готовий, вимкнути апарат.

Технологічними та технічними перевагами запропонованого апарату є підвищення якості продукції за рахунок підпресовування з обох боків, що покращує органолептичні показники кулінарного виробу; зниження трудомісткості процесу за допомогою фіксатора пружини у кришці з прямокутним отвором, що дозволяє зручніше підпресовувати фарш у пристрої; зручність у наповненні фаршем та вийманні готового продукту за рахунок використання кришок з обох боків корпусу; практичність миття пристрою.