

Д.В. Горєлков, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

К.В. Замоський, студ. (*ХДУХТ, Харків*)

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗРОБКИ ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ ПЕРЕРОБКИ ВТОРИННОЇ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ

На сьогоднішній день Харківська область, поряд з іншими областями, які традиційно вважаються виробниками плодоовочевої продукції, нарощує темпи з вирощування різних овочевих культур. Тим не менш, варто відзначити, що не багато підприємства здійснюють повний цикл виробництва – від вирощування до виробництва або продажу готових кулінарних виробів або напівфабрикатів. Одним з таких питань яке залишається не вирішеним є переробка вторинної овочевої сировини, зокрема насіння перцю та гарбуза.

Для забезпечення повного циклу обробки плодоовочевої продукції ми пропонуємо додати до основних ланок переробних підприємств ланки з переробки вторинної сировини, яка утворюється на підприємствах. Сучасні виробники обладнання не випускають спеціалізованого обладнання для переробки цих видів сировини в складі переробних підприємств, пов'язано це з невідповідністю існуючого обладнання потребам невеликих підприємств.

При організації централізованого виробництва кулінарних виробів або заморожених овочевих напівфабрикатів, насамперед, повинні бути вирішені питання: де економічніше організувати це виробництво – на базі заготовочних підприємств ресторанного господарства, підприємств торгівлі або на базі підприємств овочепереробної промисловості. Вирішення цього питання залежить від наявності в певному регіоні підприємств, що спеціалізуються на вирощуванні овочевої продукції.

Якщо в конкретному місті існують овочепереробні підприємства, або фермерські господарства, які спеціалізуються на вирощуванні овочів або підприємства торгівлі типу супер-, гіпер-маркет, то виробництво овочевих напівфабрикатів для ресторанного господарства доцільніше організувати на їхній базі. Як обґрунтування цієї пропозиції можна привести наступне:

- по-перше, на цих підприємствах постійно є необхідна сировина для виробництва виробів у потрібному асортименті;
- по-друге, на цих підприємствах для виробництва продукції завжди можна використати охолоджену сировину, що дозволить скоротити його втрати, наприклад, при заморожуванні й розморожуванні, а також підвищити якість напівфабрикатів;

– по-третє, наявність на цих підприємствах добре обладнаних морозильних і охолоджуваних камер дозволяє короткочасно зберігати напівфабрикати при оптимальних температурних режимах;

– по-четверте, ці підприємства, маючи у своєму розпорядженні спеціалізований транспорт, організують ритмічне постачання підприємств ресторанного господарства напівфабрикатами в необхідному асортименті, а також мають значну можливість для безпосередньої реалізації у власних торговельних залах та власній торговельній мережі.

Під час організації виробництва у будь-якому регіоні України де є доступ до сировини, необхідно приділити увагу оснащення підприємства устаткуванням з метою визначення необхідної кількості як устаткування так і кількості працівників. Кількість працівників буде зумовлена ступенем механізації таких підготовчих операцій як очищення овочевої сировини та підготовка її до заморожування та пакування. За традиційними технологіями переробки багатьох видів сировини основну увагу приділяють якісному очищенню сировини, її миттю нарізанню та ще низки різноманітних підготовчих операцій, пов'язаних з підготовкою сировини, для подальшої теплової або холодильної обробки сировини. Однак на сьогоднішній день в прагненні якості виготовлення продукції більшість виробників забувають про таку статтю витрат як витрати на утилізацію відходів. Зокрема утилізація відходів сировини. Для будь-якої технології переробки таких культур як перець солодкий та гарбуз, або інші баштанні культури, притаманне утворення такого виду відходів сировини, як насіння. Якщо для такої культури, як гарбуз питання утилізації насіння вирішується, на малих підприємствах, шляхом його часткової переборки – сушіння та подальшої реалізації у необробленому вигляді, зазвичай на ринках або централізованого збору на підприємствах, що спеціалізуються на виготовленні продукції з насіння гарбуза, то для такої культури як перець солодкий процес переробки насіння закінчується у вигляді утилізації в добрива.