

Також були проведені експерименти з використанням сиропу з сорго (II). Полуфабрикат соуса тыквенного, приготовленого з використанням сиропу з сорго, мав високі органолептичні показники. Сироп з сорго багатий фруктозою і збагачує полуфабрикат соуса мінеральними речовинами, вітамінами.

ОСОБЛИВОСТІ КОНСТРУКЦІЙ СУЧАСНИХ ФРИТЮРНИЦЬ

Афукова Н.О., канд. техн. наук, доц.

Могутова В.Ф., канд. с.-г. наук

Луганський національний аграрний університет, м. Старобільськ

Невід'ємною частиною меню ресторанів, кафе, фаст-фудів стали страви, виготовлені у фритюрі. Готувати у фритюрницях можна не тільки звичайну картоплю фрі, але й птицю, овочі, м'ясо, рибу, борошняні вироби і деякі фрукти.

Проведений аналіз показав, що на ринку апаратів для фритюрного жарення для сучасних закладів ресторанного господарства представлена велика кількість фритюрниць виробників різних країн. Ці апарати забезпечують отримання продуктів високої якості.

У сучасних закладах ресторанного господарства найчастіше застосовуються фритюрниці періодичної дії, настільні або підлогові, з електричним або газовим нагріванням.

Випускається широкий асортимент фритюрниць періодичної дії таких брендів, як Inoksan, MODULAR, Sybo, Altezoro, Bartscher, Fagor, Beckers, Fimar, DeLonghi і Berto'sSpa. Ці фритюрниці характеризуються тим, що в них уся маса продукту одночасно занурюється в олію або жир.

Настільні фритюрниці підходять для невеликих барів чи кафе із середньою потужністю, а також для невеликих ресторанів, де страви у фритюрі готують на замовлення клієнта.

Підлогові фритюрниці використовуються у фаст-фудах, де смажені страви є основою меню; такі апарати в кілька разів потужніше настільних. У цих моделях є такі додаткові опції: вони обладнані триступінчастим перемикачем, що дозволяє змінювати потужність у межах від 4 кВт до 12 кВт; мають функцію автоматичного піднімання кошика, а також лоток для крихт. У цьому сегменті вибір фритюрниць досить великий – це моделі від італійських виробників (Fimar, Berto'sSpa, Tecnoinox, MODULAR, Gam), фритюрниці турецькі (Inoksan) та іспанські (Fagor).

Слід відзначити конструктивні особливості основних елементів сучасних фритюрниць. Форма і розміри робочої ванни фритюрниць визначаються типом продукту, що обсмажується. Наприклад, пончики готують у широких і неглибоких ваннах, оскільки їх потрібно смажити в один шар; такі ванни мають полиці, де готові вироби можуть трохи підсохнути; рибу краще смажити в прямокутній ванні, а для картоплі фрі форма ванни не важлива.

Найчастіше ванни фритюрниць мають форму куба, хоча є і моделі Y-подібних ванн, де нагрівання здійснюється у верхній, більш широкій частині. У багатьох сучасних моделях ванни мають заокруглені краї; їх легше мити і в них не залишається підгорівших шматочків продуктів і жиру. Деякі виробники комплектують своє обладнання знімними ваннами, які зручніше чистити.

Сучасні моделі професійних фритюрниць обладнані двома регуляторами температури олії. Регулятор температури циклу задає і підтримує певний рівень температури в межах від 160 °C до 205 °C. Регулятор верхньої межі дозволяє захистити апарат від перегріву: як тільки температура олії досягає 225 °C, він автоматично вимикає її. Крім того, багато фритюрниць мають електронні датчики, що контролюють поглинання олії, її нагрівання, ступінь готовності страв.

Сучасні фритюрниці створюють нормальний мікроклімат на кухні, вони обладнані фільтрами, які вловлюють запахи. Очисні пристрої бувають стаціонарними, які періодично миються, або змінними (вугільні касети), що підлягають заміні за необхідністю. Для очищення олії перед повторним використанням застосовуються паперові фільтри, які придбаються окремо. Завдяки їм одну і ту саму олію можна використовувати для приготування різних продуктів (пончиків, риби, картоплі та ін.).

Індукційні та фритюрниці під тиском являють собою інноваційні технічні рішення апаратів для фритюрного жарення. Індукційні електрофритюрниці (Hendi, Нідерланди; CE-5ZL, Китай) працюють ефективніше, ніж звичайні електричні, втрачають менше тепла, а термін використання олії збільшується на 35%. За низкою параметрів індукційні апарати виграють і порівняно з газовими: під час їх роботи олія менше розбризкується, а тривалість відновлення гарячого стану зменшується.

Одним із прогресивних рішень сучасних фритюрниць є герметичні фритюрниці, що обсмажують продукти під тиском (Nenny Penny, США; PFE 450, PFE 600, Корея). Вони зменшують тривалість обробки продукту. Готові продукти вигідно відрізняються від традиційної фритюрної їжі смаковими якостями, оскільки

надлишковий тиск запобігає проникненню олії в продукт, зберігаючи велику частину вологи і натуральних соків, при цьому зменшуються витрати олії та збільшується вихід готового продукту.

Заслужують на увагу й сучасні фритюрниці з інфрачервоними нагрівачами. Ефективність використання енергії в таких моделях більше на 20–70% порівняно з газовими та електричними фритюрницями.

ВИДАВНИЧА ДІЯЛЬНІСТЬ НАУКОВОЇ БІБЛІОТЕКИ В КОНТЕКСТІ СПРИЯННЯ ПІДГОТОВЦІ ТА РОЗПОВСЮДЖЕННЮ ІНФОРМАЦІЇ ПРО НАУКОВІ ЗДОБУТКИ УНІВЕРСИТЕТУ

Бакуменко Л.Г., канд. наук із соц. комунікацій,
директор наук. бібліотеки

Ларіна А.В., заст. директора наук. бібліотеки
Харківський державний університет харчування та торгівлі

У сучасних умовах розвитку інтернет-технологій науковій бібліотеці закладу вищої освіти притаманне розширення функцій, спрямованих на інформаційну підтримку наукового та освітнього процесів в університеті. Відбуваються зміни в самому підході до трактування професії бібліотекаря, зростають вимоги до бібліотекаря як професіонала нового кваліфікаційного рівня.

На думку Д. Соловяненка: «Акцент на підтримку наукових публікацій авторів-викладачів ВНЗ призвів до суттєвої інтелектуалізації професії бібліотекаря, до змін у бібліотечному обслуговуванні, яке супроводжує автора протягом всього життєвого циклу наукового дослідження: починаючи з інформаційного забезпечення, надання доступу до колекцій, аналізу та оцінки попередніх досліджень і завершуючи публікацією результатів дослідження, його збереженням та розповсюдженням. Взаємодія з автором ще на початковому етапі роботи над публікацією, інформаційний супровід публікації та пост-прес моніторинг призвели до того, що бібліотека наразі замикає на собі весь цикл циркуляції наукових публікацій та бере на себе частину відповідальності за ефективність науково-інформаційної діяльності ВНЗ».

Одним із важливих напрямів роботи наукової бібліотеки є створення власної видавничої продукції, унаслідок чого формується так звана нова модель Library Publishing. Модель Library Publishing Т.О. Колесникова визначає як таку, що «забезпечує процеси