

О.Г. Терешкін, д-р техн. наук, проф. (*ХДУХТ, Харків*)

ЦЕНТРАЛІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА ОВОЧЕВИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

Пропонується до розгляду централізоване виробництво упакованих у вакуумну упаковку овочевих напівфабрикатів. На сьогодні є великий інтерес ринку до такого виду продукції. Плодоовочева продукція грає важливу роль у харчуванні всіх категорій населення – дітей, молоді, дорослих, і має бути присутньою у щоденному раціоні людей. Тому безпека, а з цим і якість цієї групи харчових продуктів, відсутність фізичного, хімічного та мікробіологічного забруднення апіорі буде гарантована виробником. Для контролю якості продукції та екологічної безпеки проведення виробничих процесів виробником будуть застосовані контрольні заходи по всьому ланцюгу виробничого процесу – отриманні, переробки, зберіганні та реалізації упакованих свіжих плодів та овочів (ХАССП).

75% сучасного світового ринку овочів займають свіжі, миті, очищені та нарізані овочі. Це корисно, зручно, вигідно. Чищені овочі – унікальна ніша для виробника, який володіє вибудованим ланцюгом: якісним насінням, сховищем, переробкою продукції, налагодженим ринком збуту. Продукція призначена як для кінцевого споживача, так і для закладів ресторанного господарства. Для закладів ресторанного господарства набори можливо випускати вагою до 10 кг, а для роздрібної мережі – до 1 кг. Для потенційних клієнтів випуск означеної продукції дозволить зменшити: площі заготівельних цехів, витрати на устаткування в закладах ресторанного господарства (кафе, ресторани, їдальні), витрати на комунальні послуги та кількість низькооплачуваного персоналу.

Ринок чищених овочів тільки розвивається і конкурентів на ньому не багато. Асортимент складає свіжі, чищені, різані овочі у герметичній еко-упаковці, яка захищає продукт, зберігає всі корисні властивості і робить його візуально привабливим. Крім того, рослинна сільськогосподарська сировина не характеризується сталістю фізичних і структурно-механічних параметрів, що значно ускладнює процес отримання якісної продукції. Очищення та подальше нарізання овочів надає їм додаткову споживчу цінність, що в свою чергу, дозволяє компенсувати деякі недоліки вихідної сировини, а саме: не презентабельний або дрібний вигляд, дефекти тощо.

На сучасному етапі розвитку суспільства актуальним і важливим напрямом є впровадження нових прогресивних технологій, енерго- і ресурсозберігаючих ефективних технологічних процесів переробки овочевої сировини з максимальним збереженням харчової та біологічної цінності та зниженням екологічного навантаження на міста у частині вантажних перевезень, утилізації відходів, енергоспоживання, навантаження на водовідвід. Для виробництва овочевих напівфабрикатів планується максимально автоматизоване виробництво з використанням передових технологій українських вчених та іноземних виробників.

Одним із найбільш перспективних напрямів інтенсифікації процесу очищення рослинної сировини є розробка комбінованих способів та нових спеціалізованих апаратів, принцип роботи яких засновано на поєднанні декількох процесів обробки продукту. Доцільність розробки і впровадження комбінованих процесів та обладнання для їх реалізації в закладах ресторанного господарства і овочепереробних підприємствах логічно витікає із аналізу існуючих способів очищення плодовоовочевої сировини та їх апаратурного оформлення.

Безперечним є той факт, що, під час очищення, значна частина сировини втрачається, внаслідок того, що для здійснення цього процесу використовується недосконале морально застаріле обладнання. До недоліків існуючого обладнання можна віднести його матеріало- та енергоємність, недостатню якість очищення продукту, необхідність у наявності допоміжного устаткування. Реалізація в одному апараті декількох процесів дозволить виключити додаткове обладнання для калібрування, сортування, миття, доочистки тощо та істотно скоротити втрати сировини.

Конструювання та розробка технологічного обладнання, в якому протікають гідромеханічні, механічні, теплові та інші процеси і їх поєднання, вимагає від творців обладнання певної універсальності знань і навичок.

Є економічно доцільним впровадження розробок вчених ХДУХТ у виробництво, а саме універсального, екологічно безпечного енергозберігаючого обладнання нового покоління, що реалізує принципово нові комбіновані способи комплексної переробки овочевої сировини (баклажанів, перцю солодкого, бульбоплодів, часнику, цибулі та ін.) та дозволить випускати різноманітну овочеву продукцію із стабільними показниками якості.