

## ЗАСТОСУВАННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ФУНКЦІЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТИВ У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

Гладкова О.С., ТХ-18

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. Г.В. Дейниченко  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Найбільша кількість технологічних операцій в ресторані, кафе та інших закладах громадського харчування припадає на гарячий цех. Жарка, варка, запікання, розігрів – усі ці процеси активно залучаються під час приготування страв. Оскільки у більшості випадків кухня закладу має дещо обмежену площу, важливо правильно підібрати обладнання, аби працівники почували себе комфортно на робочих місцях і швидко виконували замовлення. Аби спростити їхнє життя, варто придбати пароконвектомат.

Пароконвектомат – це апарат, який використовується для конвекційної і парової обробки будь-яких продуктів. Пар і конвекція можуть застосовуватися як разом, так і окремо, тому пароконвекційна піч виконує близько 70% всіх видів термообробки. Таким чином, зникає потреба у використанні 30–40% інших видів обладнання. При традиційній тепловій обробці м'яса втрачається майже третина його ваги шляхом випаровування вологи, в пароконвектоматі цей дефект відсутній. Весь процес відбувається наступним чином: повітря втягується в камеру вентилятором за рахунок високого рівня герметичності і знову проходить через нагрівальні елементи. Таким чином, піч пароконвекційна швидко досягає заданої температури. При такій схемі обробки готовий продукт втрачає приблизно 30% своєї ваги. Він готується швидше, рівномірно прожарюється без необхідності перевертання. Випаровування в пароконвектоматах може виконуватися з використанням бойлерної або інжекторної системи. У бойлерних пароконвектоматах пар утворюється шляхом нагрівання води в парогенераторі. В інжекторних моделях він утворюється прямо в робочій камері. Однак в даному випадку складно відстежити і контролювати кількість пара.

Також в пароконвектоматі існують такі режими роботи: паровий (близько 100 °С), конвекція (до 270 °С), комбінований (до 250 °С). Окрім цих основних режимів, у пароконвекційній печі є також додаткові. Під час розігрівання (регенерації) використовується пара і конвекція. Однак, на відміну від комбінованого режиму, пари надходить більше, завдяки чому створюється особливий мікроклімат, здатний запобігти пересиханню чи надмірному зволоженню страв.