

ДОСЛІДЖЕННЯ ПРОЦЕСУ COOK&CHILL НА ПРИКЛАДІ УСТАТКУВАННЯ ФІРМИ CONVOTHERM

Дейниченко Л.Г., Касьянова К.С., гр. ФРГТБ 3-7

Науковий керівник – доц. Т.Б. Паригіна

Київський національний торговельно-економічний університет

Сьогодні успіх будь-якого закладу ресторанного господарства складається з безлічі факторів, включаючи цінову політику, обслуговування, особливості інтер'єру та інше. Однак дійсний статус закладу визначається якістю страв, що у чималому ступені залежить від рівня використовуюваного технологічного устаткування. Тому на сьогоднішній день головним завданням рестораторів є правильне раціональний вибір устаткування. Данна робота представляє переваги устаткування, яке по праву можна назвати серцем професійної кухні.

У ході свого експерименту було заморожено приготовані курині крильця за допомогою системи Cook&Chill та традиційним методом.

Після отримання даних було встановлено залежність пониження температури від часу, та вплив часу заморозки на якість заморожуваного продукту.

Було зроблено ряд висновків щодо переваг системи Cook&Chill:

1) система дозволяє зберігати вже приготовані продукти харчування у порціонованому вигляді;

2) шокова заморозка скорочує втрати вологи та ваги продукту, кількість мікроорганізмів в ньому;

3) метод Cook&Chill дозволяє залишити структуру продукту неушкодженою;

4) метод дозволяє використовувати найбільш продуктивне устаткування з найменшими втратами електроенергії.

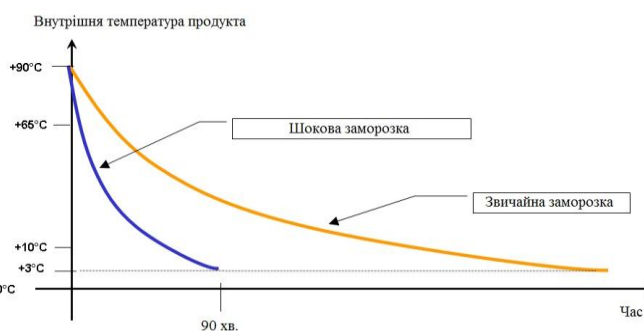


Рисунок – Залежність температури від часу

РІЗАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ПУЛЬСУЮЧИМ СТРУМЕНЕМ ВОДИ

Жданов Р.В., гр. ОБ-08в

Науковий керівник – канд. техн. наук О.В. Гордієнко

Донецький національний університет економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського

На сьогоднішній день високошвидкісні струмені води знайшли широке застосування в харчовій промисловості для різання харчових продуктів.

Як показують проведені останнім часом в Україні та за рубежом наукові дослідження, спрямовані на пошук способів і засобів підвищення ріжучої здатності високошвидкісних струменів води без збільшення гідравлічної потужності обладнання може бути досягнуте на основі створення й застосування пульсуючих струменів води високого тиску.

Внаслідок цього з'являється необхідність у дослідженнях ріжучих властивостей пульсуючих струменів води високого тиску, обґрунтування їх раціональних параметрів для різання харчових продуктів.

Метою роботи є проведення попередніх аналітичних та експериментальних досліджень процесу різання харчових продуктів пульсуючим струменем води високого тиску.

Аналіз літературних джерел з результатів досліджень різних способів підвищення ріжучої здатності високошвидкісного струменя води при різанні харчових продуктів, а також проведених нами попередніх експериментальних досліджень по різанню харчових продуктів пульсуючим струменем води високого тиску дає підставу припустити, що застосування пульсуючих струменів води високого тиску дозволить підвищити ефективність процесу водорізання (в 1,7...2,3 рази).

На підставі виконаного аналізу існуючих способів одержання й засобів формування пульсуючих струменів води високого тиску найбільш перспективними для проведення досліджень є пульсуючі струмені, які одержують механічним способом із зовнішнім перериванням безперервного струменя води за допомогою обертового диска із прорізами.

Таким чином, у роботі обґрунтовано використання пульсуючих струменів води високого тиску для різання ними харчових продуктів та обраний найбільш ефективний спосіб їх отримання.