

## ТЕХНОЛОГІЧНА СХЕМА ЗАМОРОЖУВАННЯ БАКЛАЖАНІВ

Бурмістрова В.Г., гр. МЗ-11

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. Д.П. Семенюк,  
ст. викл. О.В. Петренко

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Для отримання якісного готового продукту на практиці необхідно застосовувати різні технологічної схеми заморожування окремих видів сировини. Особливо це стосується окремих видів овочів, які найчастіше входять до складу різноманітних овочевих сумішей. Як правило заморожування овочевих компонентів суміші проводиться окремо, а вже з готових заморожених овочів формується напівфабрикат страви згідно рецептури. В подальшому при доведенні напівфабрикату до кулінарної готовності у споживачів виникає проблема з різним часом термічної обробки окремих компонентів суміші. Для вирівнювання часу термічної обробки овочевих компонентів в технологічну схему процесу заморожування, в залежності від специфічних особливостей сировини, включають додаткові технологічні операції.

При заморожуванні баклажанів найчастіше використовують наступну технологічну схему: сортування, очищення, миття, подрібнення, бланшування в 4% розчині NaCl протягом 5 хвилин, яке в даному способі використовується для попередження ферментативного потемніння баклажанів та доведення до стану напівготовності, охолодження в холодній воді, видалення вологи, віджимання за допомогою пресу, заморожування за температури мінус 18° С. Основними недоліками цього способу є: зниження кількості водорозчинних речовин, таких як цукор і мінеральні речовини вдвічі, вільних амінокислот – в 1,3 рази за рахунок бланшування та втрата маси баклажанів після заморожування за температури мінус 18° С у середньому в 3,5 рази. Нами пропонується нова технологічна схема заморожування баклажанів без вище названих недоліків шляхом виключення процесу бланшування, а замість цього введення процесу контактного обжарення з обох сторін протягом 5...10 с та проведенням процесу заморожування за температури мінус 35° С.

У цьому випадку раціонально поєднується термін обробки і кінцеві показники продукту. Подальше збільшення часу обжарювання практично не впливає на збільшення терміну зберігання та приготування готових страв з напівфабрикатів.

## РОЗРОБКА КОНЦЕПЦІЇ ПРОЕКТУВАННЯ МАГАЗИНУ

Бурмістрова В.Г., гр. МЗ-11

Науковий керівник – ст. викл. Є.М. Якушенко

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Єдиним споживачем послуг магазину є покупець і від нього залежить жити або "умерти" магазину. Покупець – це основний інвестор довгої й успішної роботи. Завдання роздрібногo торговця утримати покупця, «змусити» його приходити за покупками знову й знову, дати можливість добровільно й із задоволенням віддавати гроші за товар і послуги магазину. Виконавши цю вимогу можна вважати завдання створення магазину виконаною.

Типового проекту для будівництва магазину, неважливо якого формату, як такого немає. Кожний власник магазину або мережі сам вибирає для себе шлях розвитку.

Існують загальні принципи й поняття, знаючи й з огляду на які можна уникнути помилок.

Практичне рішення складається з безлічі факторів, які необхідно враховувати при будівництві магазинів.

Власники припускаються помилки, не визначивши для свого магазину концепцію – те для чого й для кого відкривався магазин. Після ухвалення рішення про створення магазину необхідно для самого себе чітко і ясно уявити, що це буде і як це буде.

Розробка концепції магазину (мережі) – це побудова найбільш раціональної організації всіх оперативних процесів торговельного підприємства, спрямованих на максимально ефективне обслуговування покупців.

Однією з важливих складових концепції магазину є технологічне планування. Технологічне планування є неодмінною умовою створення нового або реконструкції вже, що працював магазину, для досягнення максимальної ефективності використання наявних торговельних площ. Завдання технологічного планування полягає в тому, щоб "змусити" працювати всю площу торговельного підприємства з максимальною ефективністю.



Рисунок – Приблизний перелік і послідовність операцій торгово-технологічного процесу в магазині самообслуговування