

АНАЛІЗ АПАРАТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ХОЛОДНИХ ДЕСЕРТІВ

Лихобаба О.В., гр. М-10

Науковий керівник – канд. техн. наук, ст. викл. **Петренко О.В.**

Харківський державний університет харчовання та торгівлі

Сьогодні неможливо уявити меню сучасного підприємства ресторанного бізнесу без холодних десертів. Перелік холодної десертної продукції нараховує велику кількість найменувань та рецептів. Сучасну десертну продукцію можливо класифікувати за технологічним процесом приготування (молочні коктейлі, м'яке морозиво, загартоване морозиво) компонентами, які входять до складу продукції (на основі фруктових або молочних сировин) та обладнанням для приготування холодних десертів (фризерів).

Фризери – це апарати для приготування різноманітних холодних десертів (морозива, коктейлів, вершків, сорбетів, щербетів і ін.) з задалегідь приготовленої суміші з одночасним насиченням її повітрям. Одним з основних параметрів контролю якості і правильності приготування морозива є збитість. Збитість зазвичай виражають у відсотках приросту об'єму морозива в порівнянні з первинним об'ємом. Апарати розрізняються за наступними основними параметрами: варіант виконання (настільний чи підлоговий), продуктивність, обсяг камери схову для суміші, обсяг циліндра заморожування. В залежності від кінцевого продукту усі фризери можна розділити на чотири основні групи: фризери для виробництва м'якого морозива; фризери для виробництва молочного коктейлю; фризери для виробництва твердого морозива (батч-фризери); комбіновані (комбо-фризери) – апарати, здатні робити чотири види коктейлю й один вид м'якого морозива.

Сьогодні на ринку обладнання для приготування холодної десертної продукції з'явилося нове професійне обладнання для приготування мусів, сорбетів, щербетів, морозива, соусів та ін. Ці апарати здатні одночасно подрібнювати, перемішувати та збивати всі інгредієнти, як заморожені так і свіжі, зберігаючи натуральний та багатий смак, з бархатистою структурою та ідеальною температурою для споживання. Новим конструктивним рішенням цього обладнання є застосування оригінального ножа, якій складається з чотирьох лопастей, дві з яких виконують функцію фризера замороженого продукту, інші два леза, з формою як крило літака, під тиском наповнюють повітрям інгредієнти. Перевагами застосування цих апаратів є низький рівень шуму, невеликі габаритні розміри, максимальний рівень гігієни та безпеки.