

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЗАПОРІЗЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ
ХАРКІВСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ



Харківський державний
університет харчування
та торгівлі



Таврійський державний
агротехнологічний
університет



Кафедра устаткування
харчової і готельної
індустрії ім. М.І. Беляєва



Кафедра обладнання
переробних і харчових
виробництв



Інноваційні аспекти
розвитку обладнання
харчової і готельної
індустрії в умовах
сучасності

Тези доповідей

Міжнародної науково-практичної
конференції

8-11 вересня 2015 р.

Харків – Мелітополь – Кирилівка
2015

УДК 640.432.001.76

ББК 65.9(4Укр)

I-66

Редакційна колегія

В.М. Кюрчев, д-р техн. наук, проф. (відпов. ред.)

О.І. Черевко, д-р техн. наук, проф. (відпов. ред.)

В.Т. Надикто, д-р техн. наук, проф. (заст. відпов. ред.)

В.М. Михайлов, д-р техн. наук, проф. ХДУХТ (заст. відпов. ред.)

М. Вархола, д-р наук, проф.

В.Я. Груданов, д-р техн. наук, проф.

Г.В. Дейниченко, д-р техн. наук, проф. (відпов. секретар)

Л. Любінко, д-р інженерії, проф.

Є.Б. Медведков, д-р техн. наук, проф.

В.Г. Мирончук, д-р техн. наук, проф.

Г. Оганнісян, PhD

О.Ш. Сесикашвілі, канд. техн. наук

В.Ф. Ялпачик, д-р техн. наук, проф.

Ф.Ю. Ялпачик, канд. техн. наук, проф. (відпов. секретар)

Рекомендовано до видання вченою радою Харківського державного університету харчування та торгівлі, протокол №10 від 30.06.2015 р.

Інноваційні аспекти розвитку обладнання харчової і готельної індустрії в умовах сучасності : Міжнародна науково-практична конференція, 8–11 вересня 2015 р. : [тези] / редкол.: Кюрчев В.М., Черевко О.І. [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2015. – 361 с.

ISBN 978-966-405-369-0

У тезах доповідей Міжнародної науково-практичної конференції «Інноваційні аспекти розвитку обладнання харчової і готельної індустрії в умовах сучасності», яку проводили Таврійський державний агротехнологічний університет та Харківський державний університет харчування та торгівлі 8–11 вересня 2015 р., розглянуто проблеми та перспективи розвитку обладнання харчових виробництв, інноваційні підходи та креативні рішення у формуванні технічного оснащення підприємств готельно-ресторанної індустрії, питання вдосконалення процесів і технологій переробки сільськогосподарської сировини.

Збірник розраховано на наукових і практичних працівників, викладачів вищої школи, аспірантів, магістрантів та студентів вищих навчальних закладів, що здійснюють підготовку фахівців для харчової та переробної промисловості, торгівлі, ресторанного, готельного та туристичного господарств.

УДК 640.432.001.76

ББК 65.9(4Укр)

Відповідальність за зміст доповідей та якість ілюстрацій несуть автори доповідей

© Таврійський державний агротехнологічний університет, 2015

© Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2015

ISBN 978-966-405-369-0

ТЕХНІЧНЕ ОСНАЩЕННЯ ПІДПРИЄМСТВА ШВИДКОГО ХАРЧУВАННЯ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ КОНОПІЦІ

Крамаренко Д.П., канд. техн. наук., ст. наук. співроб.
Харківський державний університет харчування та торгівлі,
Гіренко Н.І., асист.
Державний заклад «Луганський національний університет
ім. Т. Шевченка», м. Старобільськ

Розробка прогресивної технології виробництва продукції ресторанного господарства на базі нової техніки, а також впровадження інноваційного обладнання зі спеціалізацією за виробництвом вузького асортименту страв для підприємств ресторанного господарства, що спеціалізуються на швидкому харчуванні, є на сьогоднішній день перспективним завданням. У таких умовах набуває актуальності винахід італійського архітектора Марко Пива – піца конусної форми.

Цей продукт нічим не нагадує класичну піцу, з цієї причини страва, що виготовляється на її основі, називається конопіцею (Konopizza). Конусна піца дуже різноманітна – може бути м'ясною, овочевою і навіть солодкою (конопіца DOLCE). Основа конусної піци – стаканчик із тіста конусоподібної форми. У середину додається начинка, потім напівфабрикат запікається в печі.

Гарячий конус можна заповнити різними інгредієнтами, домігшись ідеального поєднання смаку, свіжості та аромату. Це можуть бути оливки, помідори, сир моцарелла, шинка, ковбаса, цибуля, артишоки, кукурудза, тунець, шоколадний крем, горіхи, свіжі фрукти тощо.

Виготовлення конопіци має низку переваг: швидке та легке приготування; використання традиційних інгредієнтів для піци; приготування на місці, під замовлення; тривалий час залишається гарячою, до самої покупки; не забруднює руки та одяг під час їжі; гарно споживається та легко засвоюється; може вживатися де завгодно й коли завгодно; немає необхідності в посуді.

Технічна основа виробництва конопіци – набори обладнання, що виконують процеси формування, випічки конусів і приготування готового продукту. Устаткування ідеальне для використання в кафе і піцеріях, торгових наметах, кіосках, ресторанах самообслуговування, пабах, у місцях відпочинку та розміщення туристів, на ярмарках і виставках, спеціальних заходах. Це сучасне обладнання та підходить

для розвитку серйозного бізнесу як малого, так і великого. Приклад підбору устаткування приведено на рис. 1.

Для організації повноцінної роботи необхідно наступне технологічне обладнання: тістоміс (1), механічний прес для формування тістових заготовок (2), лоток для наповнювачів (3), конвективна піч (4), ротаційна піч для випічки конопіци (5), тепла вітрина (6).



Рисунок – Технологічний процес приготування конопіци та варіант підбору устаткування

Проаналізувавши ринок технічних засобів для приготування конопіци, можна зробити висновок, що на сьогодні існує устаткування різних виробників, яке дозволяє організувати процес приготування з мінімальними затратами і не потребує значних вимог до електромережі під час монтажу. Наведений на рис. 1 набір устаткування потребує мережу 220 Вт і 50 Гц, має потужність 9,85 кВт.

Крамаренко Д.П., Гіренко Н.І. Технічне оснащення підприємства швидкого харчування для приготування конопіци.....	165
Magaletska I., Balan A., Vinogradova D. Guidelines for healthy nutrition in business hotel.....	167
Малюк Л.П., Варипаєва Л.М. Інновації у сфері приготування їжі та безпеки у користуванні обладнанням.....	169
Маяк О.А., Костенко С.М., Сардаров А.М. Пристрій для перемішування та нагрівання в'язких харчових продуктів....	171
Медведков Е.Б., Байболова Л.К., Адмаева А.М., Кизатова М.Е., Шевцов А.А. Современные проблемы и перспективные направления совершенствования оборудования для подготовки плодов дыни к переработке...	173
Михайлов В.М., Бабкіна І.В., Михайлова С.В., Шевченко А.О. Розробка сучасного обладнання на основі електрофізичних методів обробки.....	175
Мостова Л.М., Мартиненко Л.Г., Куліш В.П. Пристрій для декомпресійної обробки харчових продуктів.....	177
Никифоров Р.П., Сімакова О.О., Коваленко Д.С. Інноваційні шляхи розвитку ресторанного бізнесу в сучасних економічних умовах.....	179
Postnov G., Chervonyi V., Zubriev A. The experimental research dependence of force communication of leather-scales for carp from the duration of the ultrasonic processing.....	181
Соколенко А.С., Писаревський І.М. Сучасні концепції організації лікувального харчування в санаторно-курортних установах.....	183
Самойленкова В.П. Аспекти психологічної сумісності персоналу готельно-ресторанної індустрії в сучасних умовах.....	185
Сесикашвили О.Ш., Цагарейшвили Д.Р., Цагарейшвили Ш.Д. Производство экструдатов пористой макроструктуры с наполнителем из ореховой муки.....	187
Скрипник В.О., Фарісеєв А.Г. Вплив імпульсного стиснення на процес двостороннього жарення м'яса.....	189
Терешкін О.Г., Дмитревський Д.В. Визначення раціональних показників процесу очищення цибулі ріпчастої.....	191
Филатова О.В. Инновации информационного обеспечения литературой современного пользователя.....	193