

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУКИ І ОСВІТИ
ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ**

**ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ РОЗВИТКУ
У СФЕРІ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ,
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ,
ЕКОНОМІКИ ТА ПІДПРИЄМНИЦТВА:
НАУКОВІ ПОШУКИ МОЛОДІ**

*Тези доповідей
Всеукраїнської науково-практичної конференції
молодих учених і студентів*

У двох частинах

Частина 1

7 квітня 2016 р.

Харків
ХДУХТ
2016

УДК 640.43.001.76
ББК 65.431-55
I-66

Редакційна колегія:

О.І. Черевко, д-р техн. наук, проф. (відпов. редактор); *В.М. Михайлов*, д-р техн. наук, проф. (заст. відпов. редактора); *О.О. Гринченко*, д-р техн. наук, проф. (заст. відпов. редактора); *А.А. Дубініна*, д-р техн. наук, проф. (заст. відпов. редактора); *А.О. Гончарова* (відпов. секретар); *В.О. Архипова*, доц.; *М.П. Головка*, д-р техн. наук; проф. *Г.В. Дейниченко*, д-р техн. наук, проф.; *Н.В. Дуденко*, д-р мед. наук, проф.; *В.В. Євлаш*, д-р техн. наук, проф.; *В.О. Захаренко*, д-р техн. наук, проф.; *Л.В. Кінтела*, д-р техн. наук, проф.; *А.О. Колесник*, канд. техн. наук, доц.; *Л.Ю. Кротченко*, редактор; *Л.П. Малюк*, д-р техн. наук; проф. *А.М. Одарченко*, д-р техн. наук, проф.; *Д.М. Одарченко*, д-р техн. наук, доц.; *Р.Ю. Павлюк*, д-р техн. наук, проф.; *Є.П. Пивоваров*, д-р техн. наук, доц.; *П.П. Пивоваров*, д-р техн. наук, проф.; *В.В. Погарська*, д-р техн. наук, проф.; *М.І. Погожих*, д-р техн. наук, проф.; *В.О. Потапов*, д-р техн. наук, проф.; *О.В. Самохвалова*, канд. техн. наук, проф. *О.Г. Терешкін*, д-р техн. наук, доц.; *Ю.М. Тормосов*, д-р техн. наук, проф.

Рекомендовано до видання вченою радою ХДУХТ, протокол № 7 від 25.02.16 р.

Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді : Всеукраїнська науково-практична конференція молодих учених і студентів, 7 квітня 2016 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2016. – Ч. 1. – 413 с.
ISBN

Перша частина містить тези доповідей з інноваційних технологій продуктів харчування, нанотехнологій та біотехнологій оздоровчих продуктів, удосконалення процесів, апаратів харчових виробництв і холодильної техніки, товарознавства та управління якістю. Розглянуто результати фундаментальних досліджень у галузі фізики, хімії, математики та механіки. Велику увагу приділено проблемам екології та охорони праці, упровадженню новітніх інформаційних технологій.

Збірник розраховано на наукових та 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 господарства, економіки та підприємництва, митних, податкових і економічних служб, фінансових установ.

УДК 640.43.001.76
ББК 65.431-55

Видається в авторській редакції

© Харківський державний
університет харчування
та торгівлі, 2016

ISBN

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ МАШИН ДЛЯ ДИСПЕРГУВАННЯ ПІД ЧАС СТВОРЕННЯ ПОЛІКОМПОНЕНТНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Гіренко Н.І., асп.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Крамаренко Д.П.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Одним з різновидів полікомпонентних напівфабрикатів у закладах ресторанного господарства, які знаходять широке використання, є напівфабрикати з пластичною структурою, які можуть бути використані в якості фаршів або начинок. Вони можуть бути виготовлені на основі рослинних компонентів, м'ясної сировини, молочної сировини або комбінації декількох компонентів.

Для виготовлення вищезначених напівфабрикатів необхідне попереднє подрібнення компонентів з наступним їх змішуванням, що викликає значні затрати часу та витрати сировини. Тому перспективним напрямом приготування полікомпонентних напівфабрикатів з пластичною структурою є сумісне диспергування компонентів. Для цього можна успішно використовувати кутери та подрібнювачі з малою продуктивністю, якими в останній час оснащуються заклади ресторанного господарства.

Кутери моделі VCB62, VCM41 Hallde (Швеція) з успіхом використовуються в закладах ресторанного господарства. Моделі мають функції розрізання (тертя), перемішування, подрібнення, приготування соусів, майонезу, пюре і т. д. Переробляють м'ясо, рибу, фрукти, овочі, горіхи, пармезан, гриби, шоколад і т. д. Данні моделі швидко досягають швидкості 1500/3000 об/хв.

Кутери моделі від R2 до R10 Robot Coupe (Франція) з успіхом використовуються у численних ресторанах, кафе, ковбасних цехах. Вони підходять для більшості стандартних операцій. Типове застосування – це додавання не подрібнених продуктів у раніше приготоване пюре, використання для приготування кондитерських виробів, приготування різноманітних емульсій, використання для приготування м'ясних продуктів. У кутері легко приготувати будь-який соус – машина подрібнює інгредієнти, одночасно перемішуючи і збиваючи. Кутер дозволяє приготувати навіть невелику кількість продукту (тісто на 2–3 млинця) завдяки низькій посадці ножа.

Таким чином, перспективним обладнанням для диспергування, при створенні полікомпонентних напівфабрикатів з пластичною структурою у закладах ресторанного господарства, є кутер.

Андрєєв Б.О. (Керівн. Буденко С.Ф.) Зміна фізико-механічних показників моркви під час заморожування та в динаміці зберігання.....	297
Андрейченко Р.О. (Керівн. Хорольський В.П.) Методи підвищення енергоефективності підприємств харчової промисловості регіону.....	298
Берляков В.С. (Керівн. Ялпачик Ф.Ю.) Визначення коефіцієнта тертя подрібненої зернової маси.....	299
Біленко М.В. (Керівн. Горєлков Д.В.) Аналіз перспектив удосконалення процесу пароутворення в пароконвектоматах.....	300
Блищик С.С. (Керівн. Дмитревський Д.В.) Індукційне нагрівання як інноваційний спосіб теплової обробки харчових продуктів у закладах ресторанного господарства.....	301
Богомазов Д.В. (Керівн. Дмитревський Д.В.) Модернізація та технічне оснащення цеху з виробництва млинців із начинкою.....	302
Булавицька К.В. (Керівн. Дмитревський Д.В.) Спеціалізовані машини для фігурного нарізання овочів.....	303
Варварова П.О. (Керівн. Дмитревський Д.В.) Новітні способи обробки харчових продуктів інфрачервоним випромінюванням.....	304
Вареник Т.С. (Керівн. Колісниченко Т.О.) Апаратурне оформлення вдосконаленої технології кнелів рибних.....	305
Воробйов О.В. (Керівн. Ялпачик Ф.Ю.) Шляхи вдосконалення конструкції пресів для пресування насіння соняшнику.....	306
Воробйова О.В. (Керівн. Самойчук К.О.) Напрями вдосконалення конструкції клапанного гомогенізатора.....	307
Ганусова В.Р. (Керівн. Дмитревський Д.В.) Удосконалення процесу виробництва на підприємствах ресторанного господарства шляхом використання устаткування з НВЧ-нагріванням.....	308
Гіренко Н.І. (Керівн. Крамаренко Д.П.) Перспективи використання машин для диспергування під час створення полікомпонентних напівфабрикатів у закладах ресторанного господарства.....	309
Гусева А.В. (Керівн. Дмитревський Д.В.) Використання пароконвектоматів як багатофункціонального обладнання в закладах ресторанного господарства.....	310
Даниленко В.О. (Керівн. Мазняк З.О., Гузенко В.В.) Перспективи мембранної підготовки води для потреб харчової промисловості.....	311
Десятов С.В. (Керівн. Антонова Г.В.) Модернізація вовчка ЩФМЗ-ФВ-120.....	312