

## Установка для формування овочевих напівфабрикатів

Олександр Люлька, Володимир Польовик

Національний університет харчових технологій

Вступ. В ході роботи проводився аналіз робочих органів та механічних пристроїв, що використовують для формування овочевих і фруктових напівфабрикатів, надаючи перевагу продуктивному та компактному робочому інвентарю, здатному задовольнити органолептичні показники готової страви.

Матеріали і методи. Формування заготовок напівфабрикатів для фарширування в закладах ресторанного господарства здійснюється ножем або виїмкою. Такий спосіб є трудомістким. Якість заготовок отриманих формуванням ножем або виїмкою на пряму залежить від майстерності персоналу.

Предметом нашого дослідження є клубне- та коренеплоди, оскільки їх структура дозволяє забезпечити утворену форму на виході готової страви.

Результати. Проаналізувавши найбільш поширені геометричні параметри заготовок

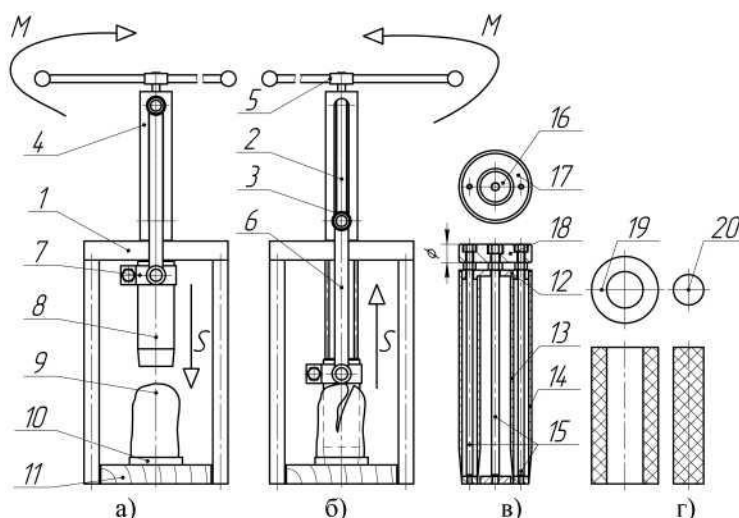


Рис. 1. Принципова схема роботи установки (а, б), робочий орган (в) та утворені заготовки (г): 1 - рама; 2 - ходовий гвинт; 3 - гайка; 4 - направляюча; 5 - вороток; 6 - тяги; 7 - зажим; 8 - робочий орган; 9 - продукт; 10 - підставка; 11 - основа; 12 - обойма; 13 - внутрішня висічка; 14 - зовнішня висічка; 15 - шпильки; 16 - виштовхуюча шайба; 17 - виштовхуюче кільце; 18 - поперечина; 19, 20 - трубовидна та циліндрична заготовки.

напівфабрикатів з клубне- та коренеплодів, які використовуються для фарширування ми дійшли до висновку, що раціональною геометричною формою є трубовидна. В ході експериментальних досліджень було спроектовано, розроблено та виготовлено високопродуктивну установку (рис.1) для формування якісних овочевих напівфабрикатів (рис. 1г).

Висновки. Запропонована установка дозволяє: продуктивно формувати якісні заготовки напівфабрикатів, які можна використати для фарширування; отримати прості та складні форми нарізки для декорування та оздоблення готових страв (подальша механічна обробка новоутворених заготовок).