

Раціональна форма овочевих напівфабрикатів та механізм для їх нарізання

Ірина Паренюк, Олександр Люлька, Володимир Польовик

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Відомо, що форма нарізки овочевих напівфабрикатів для фарширування впливає на час теплової обробки та затрати енергії для приготування страви, тому актуальним є дослідження раціональної форми овочевих напівфабрикатів та розробка механізму для їх формування.

Матеріали та методи. У дослідженні були використані загальнонаукові методи. Було проаналізовано основні механізми та ножі, що використовуються для нарізання овочевих напівфабрикатів різною формою та структурно-механічні властивості овочів, що використовуються для фарширування. В ході узагальнення отриманої інформації було розширено асортимент нарізки овочевих напівфабрикатів та розроблено механізм для їх формування.

Результати. В ході дослідження було визначено, що з точки зору міцнісних характеристик овочевих напівфабрикатів та затрат енергії на приготування страви, які застосовуватимуться для подальшого фарширування, раціональною є трубчаста форма. Враховуючи вищеописане, було розроблено механізм, який дозволяє формувати овочеві напівфабрикати трубчастою формою, а також отримувати прості та складні форми нарізки для декорування і оздоблення готових страв: кільця, човники, бочечки. Такі види нарізки овочів можна застосовувати для приготування холодних та гарячих закусок, других гарячих та солодких страв як в ресторанній індустрії, так і в домашніх умовах.

В якості начинки до овочевих напівфабрикатів доцільно використовувати м'ясні, рибні, овочеві та солодкі фарші. Виходячи з цього, фаршировані овочеві страви можуть бути не лише поживними закусками та головними стравами в раціоні харчування людини, а ще й оригінальними смачними десертами, збалансованими за нутрієнтним складом. Враховуючи такі важливі показники, є можливість варіювати калорійність, органолептичні показники та смакові поєднання при створенні нових корисних страв.

Розроблений механізм для формування овочевих напівфабрикатів є автономним, портативним та продуктивним інвентарем, який відрізняється від існуючих змінних механізмів та машин малими габаритами та простотою у використанні.

Робочий орган механізму складається із внутрішнього та зовнішнього циліндричних висічних ножів, закріплених у обоймі. Під час холостого ходу робочого органу механізму трубчаста заготовка виштовхується з нього за допомогою виштовхувальної шайби та кільця, що закріплені шпильками на поперечині. Слід зазначити, що виготовлені заготовки мають стінки рівномірної товщини та порожнину всередині, яка під час фарширування заповнюється. За рахунок рівномірної товщини стінок подальша теплова обробка фаршированих напівфабрикатів скоротиться в часі та приведе до економії енергії, що витрачається на приготування страви.

Висновки. В ході виконання даної роботи було запропоновано раціональну форму овочевих напівфабрикатів для фарширування, розширено асортимент нарізки овочів, а також розроблено механізм для нарізання овочевих напівфабрикатів раціональною формою