

Механизм для формирования овощных полуфабрикатов

Паренюк И., Люлька А., Полевик В.

Национальный университет пищевых технологий, Киев, Украина

Известно, что длина, толщина и форма нарезки овощных полуфабрикатов влияет на время тепловой обработки и затраты электроэнергии на приготовление блюда, поэтому актуальным является исследование рациональной формы овощных полуфабрикатов для фаршировки и разработка механизма их формирования. Были исследованы основные механизмы и ножи, которые используются для нарезки овощных полуфабрикатов разной формы на предприятиях гостинично-ресторанного бизнеса. В ходе работы были проанализированы простые и сложные формы нарезки с целью расширения их ассортимента и возможности фаршировки, а также был разработан механизм для их формирования.

В ходе исследования было определено, что с точки зрения механических характеристик овощных полуфабрикатов и затрат энергии на приготовление фаршированного блюда, рациональной является трубчатая форма, которая будет применяться для дальнейшей тепловой обработки. Учитывая вышеописанное, был разработан механизм, который позволяет быстро формировать качественные овощные полуфабрикаты трубчатой формой с равномерной толщиной стенок, что позволяет получать из них разнообразные формы нарезки для декора и отделки готовых блюд, например: кольца, полукольца, лодочки и другие. Такие виды нарезки овощей можно применять для приготовления холодных и горячих закусок, вторых горячих и сладких блюд.

Для этого были изготовлены опытные образцы круглого, треугольного и квадратного поперечных сечений с одинаковой длиной и площадью сечения (соответственно одинаковым объемом и массой) которым в дальнейшем оказывали одинаковую термообработку (учитывая время приготовления).

Цилиндрическая форма овощных полуфабрикатов отличается лучшей равномерностью прожарки и повышенными механическими характеристиками.

В ходе выполнения данной работы было определено, что рациональной формой овощных полуфабрикатов является цилиндрическая и трубчатая; предложено механизм для формирования овощных полуфабрикатов рациональной формы.