

І.М. Грищенко, М. К. Булгакова, Н. М. Кравчук, М. Ф. Корягіна

РОЗШИРЕННЯ МОЖЛИВОСТЕЙ АВТОМАТА АЖЗП-М

При зміні форм, власності на шляху до ринкових її форм найбільш можливий розвиток невеликих підприємств швидкого обслуговування, які спеціалізуються на реалізації смажених виробів (піріжків, пончиків, чипсів), соків, дрібноштучних виробів, гарячих і холодних напоїв.

Смажені вироби можуть вироблятися у фритюрницях або спеціальних апаратах з автоматичним дозуванням дріжджового тіста та з регулюванням температури і часу смаження.

До такого обладнання належать апарати типу АП-600 та АЖЗП-М, які виробляються Київським заводом торговельного машинобудування. .

З метою розширення асортименту виробів для таких апаратів виникає необхідність розробки нових технологій і рецептур виробів, смажених у фритюрі.,

' Для вирішення цієї проблеми нами були запропоновані нові вироби з різними оболонками і наповнювачами, а також досліджена якість розроблених напівфабрикатів . та готових виробів під час зберігання при кімнатній температурі, охолодженими і замороженими.

Після наукових досліджень були вибрані об'єктами дослідження фаршировані вироби на основі овочевої, круп'яної, сирної оболонки та оболонки із заварного тіста, смажені у фритюрі. Для начинки використовували різноманітні фарші: фарш м'ясний з рисом і цибулею, крім того як фарш використовувалися повидло, курага, яблука.

Оболонка вироблялася з продуктів на основі картоплі, манної крупи, сиру, пшеничного борошна.

Харчова, біологічна та енергетична цінність виробів розроблених рецептур визначалась розрахунковим шляхом.