

**УДК 62.9:338.488.2:640.43**

**А. Якубечко**

*студентка спеціальності  
«Готельно-ресторанна справа»*

**О. Іжевська**

*канд. техн. наук,  
доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу*

**Я. Дрозд**

*студентка спеціальності  
«Готельно-ресторанна справа»  
Львівський державний університет  
фізичної культури імені Івана Боберського*

## **ІННОВАЦІЙНІ ВИДИ ХОЛОДИЛЬНОГО ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

До прогресивних напрямів розвитку закладів ресторанного господарства (ЗРГ) відносять використання новітнього обладнання та механізацію технологічних процесів. При цьому потрібно застосувати обладнання невеликої продуктивності – настільне механічне, малогабаритне теплове та холодильне.

Для підприємств, що працюють із харчовими продуктами, сучасне холодильне устаткування є важливою складовою частиною ведення успішного бізнесу. Обладнання призначене для зберігання заморожених та охолоджених продуктів за низької температури для продовження термінів їх зберігання.

Мета нашої роботи – розглянути новітнє холодильне обладнання на ринку готельно-ресторанного бізнесу.

Невід'ємною частиною бару, а також різних цехів ЗРГ є лід. Він потрібний завжди, тому в закладах переважно використовують такий вид професійного холодильного обладнання як льодогенератор. Це обладнання виводить обслуговування відвідувачів ЗРГ на якісно новий рівень. Із льодогенератора отримують сухий переохолоджений лід пластинами завтовшки від 1 до 3 мм і температурою до  $-5^{\circ}\text{C}$ .

Сучасні моделі льодогенераторів дають змогу виробляти лід різної форми та видів [1]. Його використовують під час приготування напоїв, для викладання продуктів у салат-барах, для декорування.

Альтернативою винних погребів є винні кліматичні шафи. Їх використання у закладах сектора «HoReCa» дають змогу забезпечити якісні умови для зберігання вина, дозрівання до оптимального віку та набуття необхідних органолептичних показників.

Основні функції винних кліматичних шаф – це підтримання оптимальної температури зберігання (10–14 °С), перешкодження окисленню вина, яке відбувається у разі дегерметизації пляшки, регулювання вологості повітря, очищення повітря, мінімізація вібрацій, розподіл простору шафи на кліматичні зони для різних типів вина з підтриманням певної температури в кожній зоні. Упровадження у ресторанному господарстві такої інновації дає низку переваг: якісні умови зберігання напоїв, підтримання позитивного іміджу закладу серед поціновувачів напоїв, економія просторових ресурсів.

Для швидкого охолодження до необхідної температури пляшок чи банок із напоями використовують експрес-охолоджувачі. Асоціація сомельє провінції Трентіно (Італія) свідчить, що завдяки гнучкому індивідуальному налаштуванню температури експрес-охолоджувач підходить для охолодження будь-якого типу вина, щоб поліпшити смак і аромат, не спотворюючи його особливостей та органолептичних властивостей.

Пакоджет – це найменування інноваційної технології, яка отримала назву від гомогенізатора фірми «PacoJet». Суть гомогенізатора полягає у безпосередньому змішуванні на пюре глибоко заморожених харчових продуктів, не допускаючи розморожування. Це дає змогу отримати охолоджений мус із максимально збереженим природним смаком, кремоподібною консистенцією та ідеальною температурою подавання. Унікальність апарата в тому, що гомогенності багатьох продуктів досягають завдяки додаванню до їхнього складу спеціальних хімічних або натуральних речовин, які мають сполучний адгезивний ефект. Натуральною речовиною може бути яєчний білок. Сьогодні особливої популярності набули хімічні агенти, які широко використовують для приготування паштетів, варених сосисок і ковбас. «PacoJet» дає змогу досягти бажаного ефекту завдяки подрібненню замороженого продукту в найдрібнішу фракцію без додаткових добавок.

У разі приготування страв методом «сусоок» використовують посудину Дьюара, що призначена для зберігання і заморожування кулінарних виробів у рідкому азоті. В основі такого процесу є швидке заморожування продукту для збереження його текстури. При цьому утворення найдрібніших кристалів льоду на поверхні продуктів забезпечує отримання ідеальної геометрії поверхні. У сучасній технології такий спосіб охолодження застосовують для приготування морозива, десертів, кондитерських виробів, помадок.

Великого попиту серед відвідувачів ЗРГ набуває рідке фруктове морозиво, схоже на молочний коктейль. Його можна пити з товстої трубочки або їсти маленькою ложкою. Для приготування такого морозива соки заморожують у густу снігоподібну масу, використовуючи гранітори. Гранітор оснащений прозорими знімними контейнерами, що виконані з харчового полікарбонату. Перемішування відбувається за допомогою лопатевого вентилятора, температура охолодження – 0 °С. Кожна ємність контейнера має незалежне регулювання температури.

Смажене морозиво (тайське) готують на спеціальному обладнанні – фризери для виготовлення рол-морозива – безпосередньо перед відвідувачами. Складники, згідно з рецептурою, перемішують в однорідну масу, яку розгортають у млинець і заморожують у фризері за температури –15... –20 °С. Далі морозиво знімають з робочої поверхні та формують у вигляді рулету.

*Ключові слова:* гранітор, посудина Дьюара, гомогенізатор.

### **Список використаних джерел**

1. Food Service [Electronic resource]. – Access mode: <https://www.food-service.com.ua/ua/> (date of application: 10.11.2020).