

НОВІ ПЕРСПЕКТИВИ У ПРОЕКТУВАННІ СПЕЦІАЛІЗОВАНОГО ЦЕХУ ПО ВИРОБНИЦТВУ МЛИНЧИКІВ

Калугіна І.М., канд. техн. наук, доцент
Нікітюк Я.Д., студент СВО «Магістр»

Одеська національна академія харчових технологій

Високий темп життя зробив звичним уведення у повсякденний раціон харчування сучасних українців страв виготовлених з заморожених напівфабрикатів. Асортимент заморожених напівфабрикатів, особливо борошняних сьогодні досить широкий, це й вареники, пельмені, піріжки, чебуреки, млинчики, тощо.

Млинчики – це один з найпопулярніших видів борошняних кулінарних виробів серед нашого населення, тому, виробництво їхніх заморожених напівфабрикатів є одним із далекосяжних напрямків для ресторанної галузі. Підтвердженням тому є зростання з кожним роком обсягів продажу цих виробів в кафе і ресторанах, відкриття закусочних «Млинці» або ларьків з продажу гарячих млинців на вулицях міст. Фахівці ресторанної справи відмічають, що бізнес по виробництву й реалізації такої продукції відрізняється високою рентабельністю і прибутком, що зменшує терміни окупності підприємства. При цьому для його організації потрібно відносно невеликий стартовий капітал [1,2].

Проектування спеціалізованого цеху по виробництву заморожених млинчиків є перспективним, адже дозволяє досягти збільшення обсягів виробництва за рахунок випуску однотипної продукції. В свою чергу випуск однотипної продукції відкриває можливості у підвищенні рівня механізації технологічного процесу, в тому числі застосування автоматизованих ліній, запровадження сучасних заходів раціональної організації технологічного процесу для забезпечення виробництва високоякісної продукції. Для підвищення економічної ефективності такого підприємства доцільним є розширення асортименту заморожених млинчиків за рахунок великого різноманіття начинок, наприклад: м'ясна, картопля із цибулею, картопля з грибами, солодка сирна з родзинками, начинки з різних фруктів і джемів, м'ясних субпродуктів та ін.

Значне розширення асортименту заморожених млинчиків з різними начинками можна досягти шляхом впровадження у технологічний процес спеціалізованого цеху новітнього поточного обладнання, що дозволить механізувати й забезпечити безперервність робочого процесу, виробництво високоякісної продукції, а також скорочення робочої сили на виробництві, отже і зниження витрат.

Нами запропонована для впровадження компоновальна схема технологічної лінії по виробництву заморожених млинців, яка складається з наступних модулів:

- Приготування тіста для млинців. Ця ділянка технологічної лінії компонується таким обладнанням: просіювач електричний, тістоміс, бак для зберігання, охолодження та вистоювання рідкого тіста.
- Приготування млинців з начинками. Встановлюється автоматична лінія для виробництва млинців з начинкою BN-24 [3], яка складається з вузлів: машина для виробництва та двостороннього обсмажування листа тіста, охолоджуючий конвеєр, машина для нарізування млинчиків з власним конвеєром, система дозування начинки і загортання млинця.
- Заморожування напівфабрикатів млинчиків. Відбуватиметься в камері шокового заморожування, застосування якої дозволяє скоротити час заморожування напівфабрикатів, запобігти втрати маси, забезпечити високі органолептичні показники та харчову цінність продуктів, тощо.
- Фасування та пакування напівфабрикатів. Використовується трейсилер напівавтоматичний – зварювач піддонів, призначений для упаковки харчової продукції в контейнер з застосуванням вакуумування.

Впровадження цієї технологічної лінії у виробництво спеціалізованого цеху дозволить забезпечити приготування заморожених напівфабрикатів млинчиків з різними начинками у обсязі 2400 шт/год.

Отже, проектування спеціалізованого цеху по випуску однотипної продукції, такої як заморожені млинчики, за умов застосування передових технологій приготування продукції з впровадженням новітніх високопродуктивних ліній, які облаштовані сучасним обладнанням є перспективним напрямком у ресторанному бізнесі.

Список літератури:

1. <https://scribes.ru/uk/blinnyi-larek-biznes-plan-blinnaya-kak-biznes-vozmoznaya.html>
2. Іванілов О. С. Економіка підприємства: підруч. [для студ. вищ. навч. закл.] / О. С. Іванілов – К.: Центр учбової літератури, 2009. –728 с.
3. <http://silence.ua/ru/liniya-dlya-proizvodstva-blinchikov-s-nachinkoy-bn-24.html>