

УДК 664.951

Мороз О.В. – ст. гр. ТХ-15

Харківський державний університет харчування та торгівлі

КРИТЕРІЇ ПІДБОРУ СУЧАСНИХ СВЧ – АПАРАТІВ

Наукові керівники: к.т.н., професор Постнов, доц. Єфімова В.О.

На цей час в Україні оснащеність підприємств харчування й торгівлі технологічним устаткуванням супроводжується якісними змінами парку машин і апаратів, що використовуються. Професійне і якісне устаткування покладено в основу будь-якого виробництва й, особливо, виробництва продуктів харчування. Воно дозволяє готувати кулінарні вироби з найменшими витратами поживних речовин, економити енергетичні ресурси, створювати оптимальні умови для задоволення будь-якого споживчого попиту. До такого виду устаткування належать СВЧ-апарати.

Основний показник під час вибору мікрохвильової печі – режими роботи. Як показує практика, більшість користувачів СВЧ-апаратів застосовують їх лише для розігріву готової їжі й розморожування продуктів, які зберігались в морозильній камері. Більшість заморожених і порціонних по 180...200 г блюд можна довести до готовності за 60...90 с. За своїми органолептичними властивостями продукт, доведений до готовності у СВЧ-апараті, аналогічний отриманому в результаті припускання. Головним недоліком є те, що тривалість розігріву прямо пропорційна кількості продуктів. Тому апарати періодичної дії встановлюють на порівняно невеликих підприємствах харчування. Якщо підприємство харчування невеликої потужності (кафе, бар), доцільно встановити модель із робочою камерою на 24...30 літрів. Печі більшого об'єму ефективніше використати в підприємствах харчування більшої потужності.

Якщо на підприємстві різноманітний асортимент продукції, у тому числі смажені блюда зі скоринкою, наявність гриля у СВЧ-печі дозволяє не просто розігріти готову порцію, але й довести до готовності, присмажити, запекти продукт. Моделі із кварцовим грилем (спіраль, укладена у кварцове скло) дорожчі за моделі з тенами, але компактніші й простіші при санітарній обробці. Трубчасті електронагрівачі в таких моделях можуть бути встановлені горизонтально (для піци), вертикально (для великих шматків м'яса) або під кутом (для підсмажування курей). Моделі із грилем можуть комплектуватися рожном або шпаяками для шашлику. У цілому мікрохвильова піч із грилем має найоптимальніше співвідношення ціни й функціональності.

При виборі мікрохвильової печі необхідно звернути увагу на внутрішнє покриття робочої камери. Так, жаростійка емаль робить поверхню гладкою, вона легко очищується. Керамічне покриття стійке до ушкоджень, до нього не прилипають залишки їжі. Поверхня з нержавіючої сталі витримує високі температурні режими й легко очищується, з антибактеріального покриття – перешкоджає розмноженню бактерій на стінках.

Таким чином, основною перевагою об'ємного нагрівання продуктів у СВЧ-полі є швидкий процес приготування виробів. В СВЧ-апараті виключається пригорання виробів і поліпшуються санітарно-гігієнічні умови праці обслуговуючого персоналу, нагрівання припиняється одночасно із припиненням подачі енергії.

Найбільш ефективним є застосування СВЧ-апаратів таких моделей та марок як: «Pro micro825» (Бельгія), «HDC518» (США), «Borkmw» (Німеччина), «LG» (Корея).