

**СОВРЕМЕННОЕ ЭНЕРГОСБЕРЕГАЮЩЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ
ДЛЯ ОБЪЕКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ****С.В. Астапцова, А.В. Кирик****Научный руководитель – И.М. Кирик, к.т.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Пароконвектомат – это конвекционный электрический шкаф, в котором возможен постоянный ввод пара и он может работать в программируемом режиме. В пароконвектомат можно установить до десяти стандартных функциональных емкостей, ввести программу приготовления и очень быстро готовить и мясо, и овощи. Эта техника позволяет приготовить продукт с давно забытыми вкусовыми оттенками: по сути пароконвектомат – это современная русская печь. При приготовлении продукта не теряются витамины: они не вымываются вместе с водой, при обработке паром продукт не теряет влаги. В определенном смысле, пароконвектомат производит диетические блюда, так как приготовление продуктов происходит без образования поджаристой корочки, а значит, и без угрозы появления канцерогенов, которые неизбежно образуются, если продукты готовятся на масле. В последнее время особую популярность приобретают пароконвектоматы, способные заменить или дополнить сразу несколько типов оборудования. Одно из основных их достоинств, помимо функциональности, – готовка продуктов без использования растительного масла, то есть в собственном соку, что сохраняет натуральный вкус и все питательные элементы. В зависимости от совершенства конструкции пароконвектомат может осуществлять кулинарную обработку продуктов в разных режимах: во влажном паре, сухом воздухе, перегретом паре, регулируемом паре. Он создает идеальный режим для приготовления каждого блюда без утомительного поливания или удаления влаги вручную. Аппарат выполняет до 80% поварских операций: печет, тушит, жарит, бланширует. Применение пароконвектомата позволяет готовить одновременно до 12 блюд, причем их запахи не смешиваются. Имея память на несколько десятков программ, он способен подавать фирменное блюдо от повара даже тогда, когда он отсутствует. При этом клиент абсолютно не почувствует «подмены», ведь контролируется не только процесс приготовления, но и степень готовности – специальный датчик измеряет температуру внутри продукта. Пароконвектомат заменяет 30–40% обычного кухонного оборудования, позволяя сэкономить деньги. Использование таких аппаратов может сократить требуемую площадь кухни более чем на 30%, увеличивая тем самым площадь зала. Раньше при проектировании объектов общепита исходили из соотношения между кухней и залом 50/50, теперь его можно рассчитывать как 75/25 в пользу помещения для посетителей. Еще один параметр экономии – уменьшаются потери продуктов на у жарку и уварку по сравнению с традиционными методами кулинарной обработки. Такой аппарат значительно экономит рабочее время персонала благодаря быстрой наладке, загрузке и разгрузке, программируемым процессам приготовления пищи, простоте санитарной обработки. Пароконвектоматы, позволяющие обслуживать небольшие объекты общественного питания, относительно недороги – от 2500 у.е. В Европе, по данным поставщиков технологического оборудования, насчитывается до полусотни производителей пароконвектоматов – Gierre, Kovinastroj, Fagor, Fri-Jado, Lainox, Gico, Unox, Foinox и др. Немецкая фирма Rational в Западной Европе производит и продает больше пароконвектоматов, чем все другие производители, вместе взятые.

В настоящее время в России ОАО «Чувашторгтехника» производит пароконвектоматы под маркой ПКА, а в Республике Беларусь данный вид оборудования не производится. Кафедрой «Машины и аппараты пищевых производств» УО МГУП совместно с РУП «Гомельторгмаш» в 2008 году началась совместная разработка отечественного пароконвектомата, что позволит снизить зависимость в данном оборудовании от импортных производителей.