

## ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

*Сергачева Ольга Матвеевна*

канд.техн.наук, доцент кафедры ТООП ТЭИ

*Батраев Марсель Димехаметович*

канд.техн.наук, доцент кафедры ТООП ТЭИ

ФГАОУ ВПО «Сибирский федеральный университет»

г. Красноярск, Красноярский край

### **ЭФФЕКТИВНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЗАМОРОЖЕННОГО КАРТОФЕЛЯ ФРИ В ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

*Аннотация:* авторами представлено обоснование эффективности использования замороженного полуфабриката «картофель фри» в предприятиях общественного питания, рассчитан экономический эффект.

Сегодня трудно поверить, что в конце 19 века картофель в России подавали в качестве редкого и лакомного блюда на придворных банкетах и балах. Однако в настоящее время картофель по праву называют вторым хлебом. Он занимает особое место в нашем питании. В 100 г картофеля содержится примерно 16–20 г крахмала, 2 г белка, 1,2 г минеральных солей. В белках картофеля содержатся практически все аминокислоты, встречающиеся в растениях, в том числе и незаменимые [1].

Из картофеля готовят множество блюд отварных, тушеных, жареных, запеченных, как по традиционным рецептурам, так и заказных фирменных. Большим спросом в предприятиях общественного питания пользуется картофель фри, однако процесс его приготовления является очень трудоемким и дорогостоящим.

На сегодняшний день для приготовления различных блюд и кулинарных изделий в предприятиях общественного питания наряду со свежими овощами все чаще используются замороженные полуфабрикаты, в том числе и картофель. Использование замороженных полуфабрикатов снижает трудоемкость процесса производства готовой продукции, уровень издержек, а, следовательно, влечет за

собой увеличение дохода, который является единственным важнейшим фактором, увеличивающим прибыль и рентабельность деятельности предприятия.

Однако не все руководители предприятий питания понимают преимущества использования замороженного картофеля фри по сравнению с сырым картофелем. Действительно, при цене сырого картофеля 16 руб. за килограмм, а замороженного картофеля фри в среднем – 68 руб. их сомнения на первый взгляд оправданы.

Целью настоящей работы является расчет эффективности использования замороженного полуфабриката картофеля фри в предприятиях общественного питания.

В рамках поставленной цели нами был проведен сравнительный анализ эффективности использования в предприятиях общественного питания замороженного картофеля фри с картофелем фри, приготовленным из сырого картофеля по традиционной технологии приготовления (таблица 1).

Таблица 1

Сравнительный тест использования в предприятиях общественного питания замороженного картофеля фри с картофелем фри, приготовленным по традиционной технологии [2]

№ п/п	Наименование показателей	Единицы измерения	Замороженный картофель	Сырой картофель
1.	Количество	кг	1	1 кг, из него: потери при механической обработке (35%) – 350г; потери при нарезке соломкой (7%) – 45,5г; потери при бланшировании (4%) – 24,2г; выход полуфабриката (58%) – 580 г
2.	Закупочная цена	руб.	68	16
3.	Впитываемость масла	%	6	17,5
4.	Цена масла за 1 литр	руб.	45	45
5.	Расход масла	руб.	$0,06 \times 45 = 2,7$	$0,175 \times 45 = 7,9$
6.	Длительность процесса приготовления	мин.	3	10
7.	Стоимость рабочей силы, при заработной плате 15000 руб./месяц	руб./мин.	1,3	1,3

8.	Итого стоимость рабочей силы	руб.	3,9	13,0
9.	Себестоимость продукции	руб.	74,6	36,9
10.	Потери при тепловой обработке	%	30	60
11.	Выход после тепловой обработки	%	70	40
12.	Количество порций (100 г)	шт.	7	2,3
13.	Себестоимость порции	руб.	10,7	16,0
14.	Продажная цена 1 порции	руб.	60	60
15.	Товарооборот предприятия общественного питания с 1 кг картофеля	руб.	$60 \times 7 = 420$	$60 \times 2,3 = 138$
16.	Доход при использовании 1 кг картофеля	руб.	$420 - 74,6 = 345,4$	$138 - 36,9 = 101,1$

Данные, полученные нами (таблица 1) свидетельствуют о том, что использование 1 кг замороженного картофеля фри вместо 1 кг сырого картофеля увеличивает доход предприятия общественного питания на 244,3 руб., а при использовании 100 кг – на 24430 руб.

Рост дохода объясняется высоким выходом готового картофеля фри (70 %), который обусловлен:

- содержанием сухих веществ (картофель фри содержит больше сухих веществ и меньше воды, чем сырой картофель);

- длиной (для одной порции требуется меньшее количество высококачественного длинного картофеля фри, чем короткого картофеля фри низкого качества, получаемого из сырого);

- формой (как правило, из специальных видов (спиральки, решетки и т.д.) получается гораздо больше порций с 1 кг замороженного картофеля, чем из сырого картофеля, который при такой форме нарезки имеет еще больший процент отходов);

- предварительной обжаркой перед замораживанием (сокращается время приготовления, уменьшает впитываемость масла в процессе приготовления).

Кроме того, органолептические показатели картофеля фри приготовленного из замороженного полуфабриката выше, чем картофеля фри приготовленного из сырого картофеля по традиционной технологии.

### ***Список литературы***

1. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2007. – 276 с.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч. 2 / под ред. Н. А. Луния. – М.: Хлебпродинформ, 1997. – 558 с.