

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 рецептам, 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	Заморожен- ный 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.: ДeЛи прeнт, 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.