

Например, при расширении города Белокурихи как международного центра целесообразно строительство предприятий общественного питания для оказания качественных услуг, что, несомненно, привлечет большой поток отдыхающих. Это позволит существенно увеличить муниципальный бюджет. А также Горный Алтай с превосходными климатическими условиями пребывания привлекает внимание жителей всей России и стран ближнего и дальнего зарубежья. Благодаря этому потоку туристов происходит расширение предприятий общественного питания, новые идеи проведения досуга и многое другое.

Исходя из проведенного анализа на рынке услуг общественного питания разработали проект кафе на 50 мест с десертным баром на 20 мест в г. Белокурихе Алтайского края на территории курортной зоны. Наличие предприятий такого формата в городе не зарегистрировано, поскольку в основном представлены предприятия общественного питания закрытого типа. Предполагаемый контингент потребителей в радиусе 500 метров - это отдыхающие санаториев и пансионатов, обслуживающий персонал, гости и жители города. Предприятие размещается в отдельно стоящем одноэтажном здании, обеспечено всеми необходимыми инженерными коммуникациями. Режим работы кафе с 10:00 до 02:00 часов, бара с 12:00 до 02:00 часов. Предприятие работает шесть дней в неделю, понедельник – выходной.

Для кафе было разработано меню с широким ассортиментом холодных и горячих закусок, горячих и сладких блюд, также мучных и кондитерских изделий. Кроме того, в кафе потребителем будет предложено несколько вариантов бизнес-ланча со средним чеком 250 рублей.

Комплексное предприятие общественного питания предназначено для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и организации потребления. Данный комплекс является коммерческим предприятием; форма собственности - частное предприятие, которое работает в условиях «рынка покупателя». Вся хозяйственная, торговая и производственная деятельность находится в коммерции самого предприятия. Основная задача предприятия – предоставление услуг, необходимых для определенного сегмента потребителей, и получение в результате этого прибыли. Предприятие работает в среднем ценовом интервале. По экономическим расчетам срок окупаемости не высокий, это обусловлено тем, что предлагаемый проект находится в курортной зоне города Белокурихи.

Список литературы

1. Дудин, Д. Технологическое решение [Текст] / Д. Дудин // Ресторанные ведомости. – 2010. – № 6. – С.56.
2. Кан, А. Крепкий нейтралитет [Текст] / А. Кан // Ресторанные ведомости. – 2011. – № 2. – С.52-55.

ВЛИЯНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ РЕЖИМОВ НА СВОЙСТВА КИСЛОМОЛОЧНОГО НАПИТКА СМЕШАННОГО БРОЖЕНИЯ

Ю. В. Яблонский, М. П. Щетинин

*ФГОУ ВПО «Алтайский государственный технический университет
им. И.И. Ползунова», г. Барнаул*

Наиболее распространенным кисломолочным напитком в нашей стране является кефир. Родина этого продукта - Кавказ, где у разных племен он существует под различными названиями. Кефирные грибки представляют собой белковые образования, в толще которых

содержаться микроорганизмы. Главным преимуществом кефира является способность благоприятно влиять на микрофлору желудочно-кишечного тракта.

Подобные кисломолочные напитки смешанного брожения существуют в традициях разных народов. Они имеют различные названия: кумыс, тарак, чегень, катык. Все эти кисломолочные напитки вырабатывались с применением симбиотических заквасок. Преимущество такой закваски в том, что благодаря длительному взаимодействию микроорганизмы приобретают полезные свойства, а сама закваска долгое время сохраняет жизнеспособность.

Кисломолочные напитки обладают приятным, слегка освежающим и острым вкусом, возбуждают аппетит и улучшают общее состояние организма. Кисломолочные напитки, полученные в присутствии спиртового брожения, улучшают работу дыхательных и сосудодвигательных центров, это улучшает приток кислорода в легкие, активизирует окислительно-восстановительные процессы в организме.

Основную микрофлору традиционных кисломолочных напитков смешанного брожения представляют молочнокислые лактококки, мезофильные молочнокислые палочки, дрожжи, сбраживающие и не сбраживающие лактозу.

К основным механизмам положительного влияния симбиоза культур на микроэкологический статус человека можно отнести ингибирование роста потенциально вредной микрофлоры, стимуляцию развития нормальной микрофлоры за счет продуцирования витаминов и других стимулирующих веществ, нейтрализацию токсинов, восстановление и нормализацию функций биомембран.

Изучение полезных свойств природных симбиозов микроорганизмов, поиск новых эффективных симбиотических сочетаний и адаптация их в промышленных условиях являются на сегодняшний день актуальной задачей.

Основную микрофлору традиционных кисломолочных напитков смешанного брожения представляют молочнокислые лактококки, мезофильные молочнокислые палочки, дрожжи, сбраживающие и не сбраживающие лактозу.

Вкус и консистенция напитка обуславливаются, в основном, продуктами обмена микрофлоры закваски, для характеристики качества и степени зрелости продукта были взяты следующие основные показатели: продолжительность свертывания молока, кислотность, характер сгустка.

Для изучения влияния режимов производства на качество готового продукта было выбрано три различных режима. В образцы молока вносили 5 % закваски, а сквашивание и созревание производили при следующих режимах: первый образец – сквашивание при 30 °С и созревание при 8 °С; второй – сквашивание при 25 °С и созревание при 10 °С; третий – сквашивание при 20 °С и созревание при 20 °С.

После сквашивания образцов молока при указанных режимах скорость образования сгустка была неодинаковой.

Органолептические показатели продукта также зависят от технологического режима. Наиболее приемлемым по органолептической оценке выбран продукт, выработанный при технологическом режиме: сквашивание при 25 °С в течение 9 ч, созревание при 14 °С в течение 10 ч. Данные режимы сквашивания и созревания наиболее оптимальны для развития и жизнедеятельности заквасочной микрофлоры, дают сбалансированный рост микрофлоры, от чего напрямую зависят вкус, запах и консистенция готового продукта. Результаты исследования органолептических характеристик продукта на вторые сутки после окончания процесса созревания и характера сгустка представлены на рисунке 1.

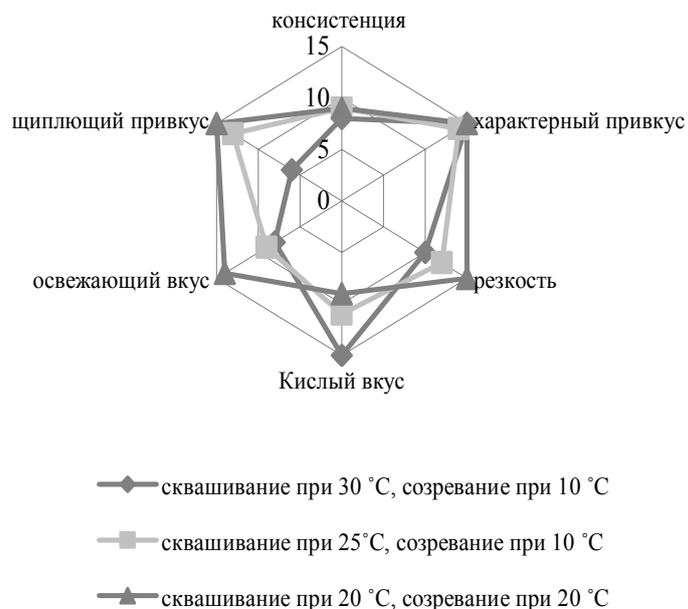


Рисунок 1 – Влияние различных режимов производства на органолептические показатели продукта

Последующие физико-химические и микробиологические исследования подтвердили правильность этого утверждения: во время сквашивания при 20 °С в течение 12 ч, созревании при 20 °С в течение 12 ч микрофлора развивается медленно, вследствие этого недостаточно выражены вкус и аромат напитка. При сквашивании при 30 °С в течение 7 ч, созревании при 10 °С в течение 8 ч наблюдается бурный рост молочнокислой микрофлоры и дрожжей, вызывающий повышенную кислотность и чрезмерное газо- и спиртообразование.

Список источников

1. Степаненко, П.П. Микробиология молока и молочных продуктов [Текст]: учеб. для ВУЗов / П.П. Степаненко. - Сергиев Посад: ООО «Все для Вас - Подмосковье, 2003. – 415 с.
2. Шидловская, В.П. Органолептические свойства молока и молочных продуктов [Текст]: справочник / В.П. Шидловская. - М.: Колос, 2004. – 360 с.
3. Чеген [Электронный ресурс]. – Электрон. текст. дан. - Режим доступа: <http://altayim.narod.ru/kuhna.htm/> - Загл. с экрана.

ПУТИ КОРРЕКЦИИ АЛИМЕНТАРНО-ЗАВИСИМОГО ЗАБОЛЕВАНИЯ – САХАРНОГО ДИАБЕТА

Л. К. Джанкулиева

ФГБОУ ВПО «Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова», г. Барнаул

Известно, что рациональное и сбалансированное питание является одним из важнейших факторов, определяющих здоровье населения. Вместе с тем, в последнее время быстрыми темпами растет распространенность болезней, развитие которых частично или полностью связано с питанием – алиментарно-зависимых заболеваний. По мнению ведущих физиологов к алиментарно-зависимым заболеваниям относятся болезни сердечно-сосудистой системы, са-