

## СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІ РОЗВИТКУ ТІСТОМІСИЛЬНОГО ОБЛАДНАННЯ

**Лібіченко Д.В., гр. ТХ-18**

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Д.В. Дмитревський**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Тістоміс – високотехнологічна машина, призначена для якісного перемішування тіста. Тістомісильна машина автоматизує процес замішування будь-якого виду тіста до стану однорідної маси. Застосовується на підприємствах хлібопекарської та кондитерської промисловості. Призначена для порційного замішування.

Сучасні тістомісильні машини складаються в основному з дозуючих пристроїв, виконавчих механізмів з робочими органами, приводного механізму. Крім перерахованих механізмів, сучасні тістомісильні машини мають ряд додаткових пристроїв для регулювання та налагодження її роботи, управління, пуску, зупинки, контролю, захисту та блокування. Пристрої захисту та блокування попереджують від невірної або несвоєчасної вмикання, вимикання окремих частин машини та захищають їх від поломки при аварії.

Аналіз існуючого обладнання та технологій показує, що в провідних фірмах-виробниках тістомісильної техніки для хлібопекарської галузі в даний час існує стійка тенденція до створення комп'ютерно-керованих технологічних машин та інтегральних технологій. Деякі моделі тістомісильників передбачають можливість підігрівання інгредієнтів або охолодження тіста, що дозволяє підвищити ефективність їх роботи. Для отримання пишної випічки потрібне насичення тіста киснем. Це відбувається за рахунок зміни швидкості руху робочого інструменту.

Тістомісильне обладнання розрізняють за їх конструктивними особливостями і потужностями. Планетарний тістоміс: пристрій схожий на звичайний міксер, відрізняється тільки більшою потужністю, необхідною для ретельного вимішування тіста. Більшість таких тістомісів добре справляються тільки з не занадто густим тістом. Тістоміс спіральний: здатний своїми важелями-спіралями вимісити як дріжджове, так і бездріжджове тісто. Він не лише ретельно перемішує всі інгредієнти, але і забезпечує насичення тіста киснем, що дозволяє повністю виключити трудомісткий ручний заміс. Горизонтальний тістоміс: в основному використовується на об'єктах громадського харчування або на харчових підприємствах. З його допомогою замішують круте тісто.