

МАШИННО-АПАРАТУРНА ЛІНІЯ З ВИРОБНИЦТВА ЦУКРОВОГО ПЕЧИВА

Шкоркін А.Г., гр. М-16

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Афукова Н.О.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

В теперішній час борошняний ринок України характеризується стабільною динамікою розвитку, це приводить до зростання конкуренції, особливо за борошніаними кондитерськими виробами. Для того, щоб добитися успіху, необхідний правильний підхід до оснащення цехів, ліній та ділянок, придбання устаткування, а також грамотна стратегія позиціонування та розвитку підприємства.

Печиво – це борошняні кондитерські вироби різноманітної форми, невеликої товщини, пористі, з низькою вологістю. Печиво виробляють двох видів: цукрове та зтяжне. Цукрове печиво виготовляють з пластичного тіста, дотримуючись умов, які перешкоджають набуханням клейковини. Для отримання виробів високої якості їх виготовляють за технологічними схемами у відповідності з технологічними інструкціями, за допомогою машинно-апаратних потокових ліній.

Для виробництва цукрового печива всю сировину, за виключенням борошна, завантажують у змішувач. Рівномірна суміш далі пропускається крізь емульсатор для отримання емульсії. Готова емульсія перекачується насосом-дозатором в камеру попереднього змішування, в цю ж камеру додається борошно. Отримана суміш надходить у місильну машину безперервної дії, потім після змісу потрапляє за стрічковим транспортером до універсальної ротаційно-формуальної машини. Готові тістові заготовки надходять у конвеєрну піч для випікання. Далі вироби охолоджуються в камері попереднього охолодження, перерозподілюються, укладаються „ребром” на транспортер охолоджувального пристрою. В такому вигляді печиво надходить на загортальні автомати. Загорнуті пачки з печивом транспортером передаються до пакувального автомату.

Особливістю цієї лінії є можливість виробництва й зтяжного печива. Для цього використовується ротаційно-формуальна машина, яка є універсальною і використовується для двох видів печива.

Всі технологічні операції виробництва печива механізовані. Лінія оснащена автоматичними пристроями для контролю і регулювання температурного режиму приготування емульсії та випікання печива, що забезпечує отримання продукту високої якості.