

Секція 2 **ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ ТА КРЕАТИВНІ РІШЕННЯ У ФОРМУВАННІ ТЕХНІЧНОГО ОСНАЩЕННЯ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ**

ПРИНЦИПИАЛЬНАЯ СХЕМА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ЛИНИИ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ДЕСЕРТА ИЗ СОКОВЫХ ВЫЖИМКОВ ТОПИНАМБУРА

Атаханов Ш.Н., канд. техн. наук, доц.,

Маллабаев О.,

Сарибаева Д., ст. преп.,

Хошимова Ж.,

Холматова М.

Наманганский инженерно-педагогический институт (Узбекистан)

Десерты из соковых выжимков топинамбура с пониженным содержанием сахара имеют ряд существенных особенностей, придающих им научную новизну и практическую значимость. Поэтому возникла необходимость в разработке схемы технологической линии по производству десертов из соковых выжимков топинамбура.

Важным преимуществом новых технологических схем приготовления десертов из соковых выжимков топинамбура является возможность организации производства непрерывным способом. Для этого создана механизированная линия по приготовлению из них десертов (рис. 1). Механизированная линия включает серийно выпускаемое оборудование, применяемое на предприятиях пищевой промышленности и массового питания.

Линия состоит из трёх участков: обработки соковых выжимков топинамбура; для приготовления глюкозного сиропа и других наполнителей; для приготовления десерта.

При составлении механизированной линии по производству десерта из соковых выжимков топинамбура мы исходили из принципа оптимального варианта, который предусматривает наилучшее сочетание последовательности операций, их физико-химических и биологических закономерностей, технологических режимов, конструктивных параметров машин и аппаратов, основных законов управления экономики в соответствии с конкретными условиями предприятия, направленных на улучшение качества пищевого продукта и снижение затрат на его производство. Этот принцип выражается в выборе такой последовательности операций, режимов, типов машин и аппаратов, порядка их размещения, соединительных коммуникаций средств механизации и автоматизации, которая

обеспечивала бы достижение заданных технологических целей при минимальных затратах.

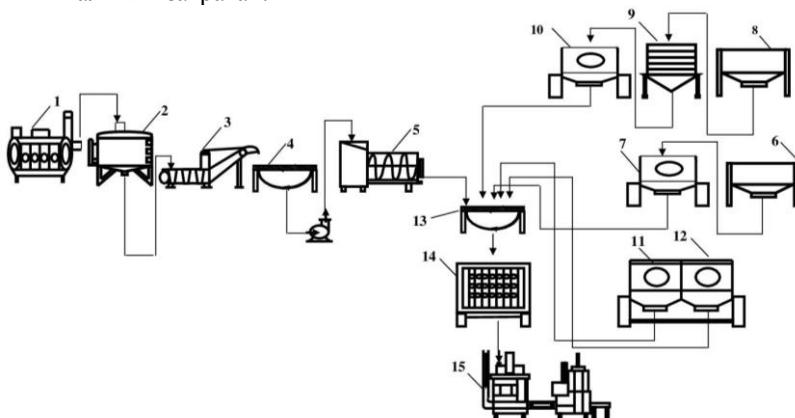


Рис. Принципиальная схема технологической линии по производству десертов из соковых выжимков топинамбура: 1 – бланширователь соковых выжимков гипотоническим раствором; 2 – бункер для сбора; 3 – транспортер для инспекции; 4 – котел для тушения; 5 – протирочная машина; 6 – емкость для приготовления глюкозного сиропа; 7 – дозатор; 8 – бункер для сахара; 9 – магнитоуловитель; 10 – дозатор для сахара; 11 – дозатор для эссенции; 12 – дозатор для сока; 13 – котел для варки; 14 – охладитель смеси; 15 – фризёр

На участке обработки соковых выжимков топинамбура установлены: бланширователь (1) соковых выжимков топинамбура на гипотоническом растворе для предотвращения потемнения и улучшения органолептических показателей, бункер (2) для сбора соковых выжимков, транспортёр (3) для инспекции, котёл (4) для тушения и протирочная машина (5) для измельчения.

На участке для приготовления глюкозного сиропа и других наполнителей установлена ёмкость со смесителем (6) для приготовления глюкозокрахмального сиропа и дозатор (7) для подачи заданного соотношения компонентов, бункер (8) для сахара-песка, магнитоуловитель (9) для пропускания сахара-песка и дозатор (10) для подачи заданного количества сахара.

На этом участке также установлены дозаторы (11) для фруктовых эссенций и для сока. На участке приготовления десерта установлен котёл для варки (13) и охладитель (14) готовой смеси, так как температура смеси при подаче к фризеру (15) должна составлять 6...8 °С. Десерты из соковых выжимков топинамбура реализуются потребителям через сеть предприятий массового питания.