

Секція 10. ОБЛАДНАННЯ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧУВАННЯ

АНАЛІЗ СУЧАСНОГО ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ЗЕРНОВОГО ХЛІБА

Агєєв О.М., гр. 4 ПНХ

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. Д.П. Крамаренко,
асист. О.І. Кіреєва

ДЗ «Луганський національний університет ім. Т. Шевченка»

Хлібопродукти постійно присутні в раціоні харчування людини. Останнім часом виробники почали впроваджувати нові технології з метою підвищення рентабельності виробництва. До таких технологій можна віднести технології з зернового хліба і борошняних виробів з додаванням злаків. Такі вироби відрізняються оригінальним смаком, збалансованим вітамінно-мінеральним складом і високопоживними властивостями. Тому актуальним питанням є підбір обладнання для виробництва «хліба без борошна».

Приготування тіста – це одна з головних стадій технологічного процесу. Для хліба з добавками дуже важливо не допустити нагріву тіста, що забезпечує використання спіральних тістомісильних машин лінії Unimix і Supreme Італійської фірми Effedue призначені для інтенсивного замісу тіста, у тому числі з різними добавками. Є моделі із стаціонарною або подкатною діжею, а також самопрокідною діжею.

Для формування зернового хліба і хліба з добавками доцільно використовувати гідравлічні дільникові французьки фірми Јас або італійської компанії Vitella.

Для попереднього розстоювання доцільно використовувати компактні шафи для попереднього розстоювання компанії Јас (Франція).

Зерновий хліб вимагає особливого контролю режимів випічки, в основному із-за складного складу рецептури. Для випічки можна рекомендувати ротатійні печі Tagliavini, які дозволяють регулювати швидкість повітря і вологість у камері.

З вищеведеного можна зробити висновок про необхідність підбору сучасного обладнання з урахуванням особливостей виготовлення зернового хліба і хлібобулочних виробів з додаванням злаків.

АПАРАТУРНЕ ОФОРМЛЕННЯ ПРОЦЕСУ ОЧИЩЕННЯ ЦИБУЛІ РІПЧАСТОЇ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Василець І.В., гр. М-20

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. О.Г. Терешкін,
канд. техн. наук, ст. викл. Д.В. Горєлков

Харківський державний університет харчування та торгівлі

На багатьох підприємствах, процес очищення цибулі полягає в обрізанні верхньої загостреної шийки, нижнього кореневого донця та зняття луски, вельми трудомістка технологічна операція. На деяких підприємствах під час очищення цибулі шийку та денце обрізають вручну, а для очищення цибулі від луски використовуються пневмоцибулеочищувальні машини. Остаточне доочищення цибулі здійснюється вручну. Деякі пневмоцибулеочищувальні машини можуть працювати у вологому режимі. Це означає, що розірвана під час обертання та тертя цибулин о шорстку поверхню диска та стінок циліндру луска видаляється не стиснутим повітрям, а водою, яка подається під тиском. Оскільки до складу установок такого типу входить кілька агрегатів (робоча камера, дозатор), при виконанні проектних розрахунків слід узгоджувати величини продуктивності кожної з них. До недоліків установок подібного типу належить необхідність ручного відрізання шийки та денца цибулин. Крім цього, обладнання для очищення цибулі є високопродуктивним і має великі габаритні розміри, що значно ускладнює його застосування у закладах ресторанного господарства.

З цієї метою розроблено апарат для очищення цибулі ріпчастої, який поєднує в собі процес термічної обробки цибулі парою та її послідує механічне очищення. Механічне очищення цибулі ріпчастої здійснюється за допомогою спеціально розробленого робочого органу, який має циліндричну форму і здійснює обертний рух, тим самим сприяючи притисканню цибулі до його стінок. Стінки робочого органу мають спеціальні отвори, які при обертанні зчищають неістивну частину цибулини. Характерною особливістю апарату є поєднання процесу термічної обробки та процесу механічного очищення цибулин в одній робочій камері, що суттєво спрощує та інтенсифікує процес їх очищення, дозволяє зменшити габарити апарата, тим самим забезпечуючи його застосування у закладах ресторанного господарства.