

ОГЛЯД РИНКУ СУЧАСНИХ ТІСТОМІСИЛЬНИХ МАШИН

Дзюман І.В., гр. М-31пр.

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

В умовах конкуренції, що посилюється у теперішній час на ринку виробників борошняних виробів, розширення асортименту і розробка високоякісної продукції є єдиним засобом для придбання своєї ніші.

На пекарних виробництвах, в кондитерських та борошняних цехах не обійтись без тістомісильних машин. Виробники таких машин намагаються постійно удосконалювати їх конструкцію, розробляють нові, більш надійні моделі. Це дозволяє отримувати продукт з властивостями, що максимально наближені до автентичних, й у той же час - з поліпшеними смаковими характеристиками.

Зараз на ринку тістомісів пропонується сучасне устаткування вітчизняного та іноземного виробництва. Моніторинг ринку дозволив зробити висновок про занадто широкий асортимент тістомісильних машин. Але велика вартість іноземних машин не дозволяє більшості власників закладів ресторанного господарства модернізувати невелике підприємство. Керівники великих підприємств, що орієнтують свою продукцію на широке коло споживачів, обирають устаткування з необхідною кількістю опцій, високоякісне і високорентабельне.

За принципом дії тістоміси можна поділити на три групи. У тістомісів першої групи діжа залишається нерухомою, а тісто перемішується завдяки дії місильного важеля, що рухається донизу. Важіль другої групи тістомісів обертається навколо своєї осі, переміщуючи тісто по колу. І, нарешті, у тістомісів третьої групи обертається і діжа, і місильний важіль.

Результати аналізу сучасних конструкцій устаткування для замісу тіста показали, що їх основними особливостями є такі: дві швидкості обертання місильного важеля (для перемішування сировини та замісу тіста), особлива форма робочого органа (S-, Z-образна, спіральний вінчик, настільне виконання, блокування роботи під час підняття кришки, установлення коліс, електронне керування роботою за допомогою таймерів, можливість реверсивного руху діжі і місильного важеля, регулювання роботи в реверсивному режимі, підвищена надійність приводу обертання діжі і місильного органа, посилене кріплення діжі, наявність „рубашки”, новий рівень ергономіки, технічна досконалість, сучасний дизайн.