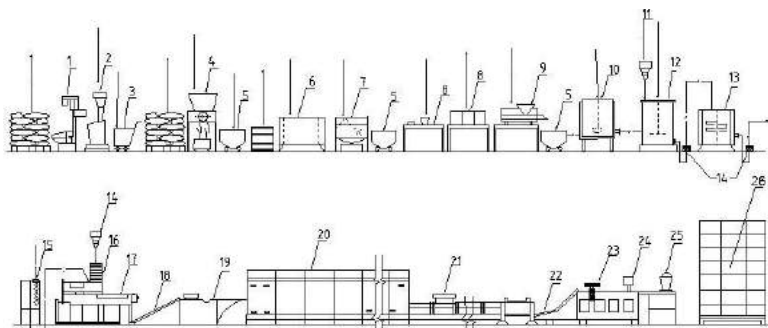


## РОЗРОБКА АПАРАТУРНО-ТЕХНОЛОГІЧНОЇ СХЕМИ ВИРОБНИЦТВА ПЕЧИВА ЗДОБНОГО З ВНЕСЕННЯМ ДОБАВКИ «СІТРУ-ФЬ» ТА НУТОВОГО БОРОШНА

Шевченко О.С., гр. ХТ-18м-3

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Т.О. Колісниченко  
Дніпровський національний університет ім. Олеся Гончара

Аналіз апаратурно-технологічної схеми виробництва здобного печива (рис.), показав, що рівень механізації виробничих процесів значно нижчий, ніж при виробництві інших видів виробів. В такому разі суттєвим є розробка такої технології, яка б не обтяжувала додатково технологічний процес.



**Рис.** Апаратурно-технологічна схема: 1, 9 – ваги; 2 – просіювач; 3 – візок; 4 – дробарка; 5 – транспортна ємність; 6 – ванна; 7, 12, 13, 16 – змішувачі; 8 – технологічний стіл; 10 – плавильна установка; 11, 15 – розтруби; 14 – насос; 17 – тістоміс; 18, 22 – транспортери; 19 – формуюча машина; 20 – піч; 21 – охолоджувач; 23, 24, 25 – апарати: фасувальний, пакувальний, маркувальний відповідно; 26 – піддон з продукцією

Технологія виробництва включає наступні операції: підготовку сировини, приготування жирової емульсії, замішування тіста, формування заготовок, випікання виробів, охолодження, фасування, маркування, зберігання готових виробів.

У разі виготовлення продукції з внесенням запропонованих покращуючих добавок апаратурно-технологічна схема не зазнає суттєвих змін, оскільки підготовка добавки «Сітру-Фі» здійснюється на робочому столі вручну, а часткова заміна пшеничного борошна нутовим – безпосередньо через дозуючий розтруб.

Дане вдосконалення можна вважати актуальним, оскільки воно не вимагає допоміжного обладнання, витрат часу та енергоресурсів.