

## **РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ХЛІБО-БУЛОЧНИХ ВИРОБІВ НА ПІДПРИЄМСТВАХ МАЛОЇ ПОТУЖНОСТІ**

Ольховский Д.В.

Наукові керівники – к.т.н., доцент Денисенко С.А., зав. лаб. Черняєв О.О.

Харківський національний університет сільського господарства

імені Петра Василенка

(61002, Харків, ул. Мироносицька, 92, каф. ОІПХВ, тел. (057)700-39-16)

E-mail: [oirxv@ukr.net](mailto:oirxv@ukr.net)

Класична машино-апаратурна лінія має стандартний перелік технологічного обладнання та операцій, що дозволяють забезпечити якісне виробництво хліба. Більшість хлібозаводів малої потужності мають необхідне обладнання у складі потокових ліній, але споживачі, особливо у сільській місцевості, бажають розширення асортименту продукції, що випускається.

Окрім хліба як готового виробу, верстви народонаселення сподіваються споживати також батони, булки, рогалики. Для досягнення цієї мети не потрібно повністю переналагоджувати машино-апаратурну лінію, достатньо досконало вивчити технологічний процес та ввести операцію по округленню тістових заготовок, яка по своїй суті вже і є кроком для виробництва батонів та дрібноштучних виробів.

Ця операція необхідна для поліпшення якості продукції, що випускається, поверхня виробів стає гладенькою, ущільнюється поверхневий шар тіста, поліпшується смакові якості вище зазначених виробів. До недавнього часу на деяких підприємствах операцію округлення тістових заготовок виконували робітники хлібозаводу вручну. Доцільніше було б, на наш погляд, ввести до складу обладнання потокової лінії модернізовану тістоокруглювальну машину, яка за своїми технічними характеристиками може округлювати тістові заготовки масою від 100 г. до 1,1 кг. та забезпечувати виробництво якісних хлібобулочних виробів для потреб населення.