

АПАРАТУРНО-ТЕХНОЛОГІЧНА СХЕМА ВИРОБНИЦТВА ЗАВАРНИХ ЖИТНІХ ТА ЖИТНЬО-ПШЕНИЧНИХ СОРТІВ ХЛІБА В УМОВАХ МАЛОЇ ПЕКАРНІ

Оладько А.М., Ковальов О.В., Іщенко Т.І., Дудко С.Д.

Заварні хлібні вироби з житнього та житньо-пшеничного борошна мають привабливий смак і аромат. Існуючі апаратурні схеми виробництва заварних сортів розроблені для підприємств великої потужності, для застосування в умовах малої пекарні непридатні. Складність виробництва зазначених виробів в умовах малої пекарні полягає не тільки в особливостях апаратурно-технологічної схеми, а і в чіткому дотриманні специфічних технологічних умов і параметрів ведення процесу, підтримування яких на великих підприємствах забезпечує заводська лабораторія.

Нова апаратурно-технологічна схема передбачає окрім серійного обладнання, наявність малогабаритної заварочної машини та місткості для бродіння напівфабрикатів, а також оснащення пекарні приладами для технохімічного контролю. Запропонована схема може бути рекомендована для широкого запровадження в умовах малих виробництв.