

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

*Присвячується
80-річчю НУХТ*

НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ, ОБЛАДНАННЯ, БЕЗПЕКА ТА ЯКІСТЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ: СЬОГОДЕННЯ ТА ПЕРСПЕКТИВИ

**МАТЕРІАЛИ МІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ**

27—28 вересня 2010 р.

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ

Частина 1

Київ НУХТ 2010

30. ВИКОРИСТАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ RAPIDOJET ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ РІДКИХ ОПАР

О.О. Чепелюк, В.А. Цвєткова

Останніми роками на хлібопекарських підприємствах найчастіше виготовляють хлібні вироби однофазним способом, оскільки це економічно вигідніше. При цьому зменшується тривалість приготування хліба, а також його собівартість, однак погіршується якість. Двофазний спосіб тістоприготування на сьогодні використовують при виробництві масових сортів хлібних виробів — хліба українського і батона. Тому перед науковцями і підприємствами стоїть задача розробити і впровадити ефективне обладнання для двофазного тістоприготування.

За кордоном розроблена і впроваджена у виробництво інноваційна технологія RAPIDOJET, призначена для приготування заквасок і рідких опар. При цьому компоненти (борошно, сіль і дріжджі) подаються в змішувальну камеру, де інтенсивно звожуються струменем води, що перебуває під високим тиском; відбувається значне поглинання вологи. Протягом декількох секунд утворюється гомогенний тістовий напівфабрикат, який одразу може використовуватися для приготування тіста або направлятися на виброджування.

Факторами, які суттєво впливають на якість рідких опар, отриманих з використанням технології RapidoJet, є: геометричні параметри установки, тиск, температура і витрата води, характеристики сопла або форсунок, тиск і витрата повітря. Метою моделювання є визначення раціональних значень цих параметрів.

Розглянутий спосіб приготування рідких опар зменшує потребу у виробничих площах, скорочує тривалість процесу, покращує органолептичні властивості тіста, і, відповідно, якість та смак готової продукції, що є актуальним завданням для хлібопекарської промисловості.