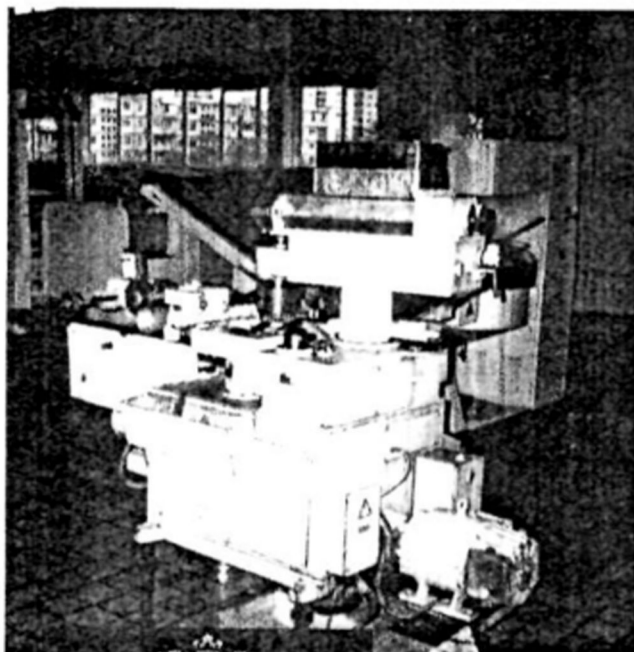


Впровадження новинки техніки й технологій виготовлення борошняно-кондитерської продукції безпосередньо на підприємствах – надійний шлях до впровадження напрацювань науковців у виробництво, задоволення зростаючих потреб споживачів

ВИКОРИСТАНО СИСТЕМНИЙ ПІДХІД

СУЧАСНІ умови виробництва й реалізації виготовленої продукції сприятливі передусім для промисловців, які можуть забезпечити конкурентоспроможність своїх товарів. Зокрема, харчові підприємства досягають цієї мети завдяки створенню нового оригінального асортименту, подовженню терміну придатності продовольчих виробів.

У процесі формування якості харчових продуктів важливого значення набуває усвідомлення виробничниками необхідності практичного впровадження наукових досягнень. Водночас пошук науковцями прогресивних технічних і технологічних вирішень безпосередньо пов'язаний із запитами промисловців. Тож тільки в тісному співробітництві вчених і виробничників можна створити нове чи модернізувати існуюче обладнання, змодельовати повний технологічний цикл і одержати про-



дукцію з поліпшеними якісними характеристиками. Наприклад, більшість наукових і технічних прогресивних розробок по виробництву хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів впроваджено і освоєно на підприємствах АТ "Київхліб" за участю висококваліфікованих фахівців-практиків.

Одна з істотних розробок, що сприяла поліпшенню споживчої привабливості продукції, – машина для формування виробів з начинкою. Її було освоєно на хлібокомбінаті № 12 АТ "Київхліб" ще 1989 року.

Формувальна машина – це однорядний коаксиальний екструдер, принцип роботи якого полягає в одночасній подачі тіста й начинки в екструдуючий пристрій, що формує тісто у вигляді джгута, в середину якого подається начинка.

Змінні фільтри дають змогу одержувати вироби у вигляді трубочок з відкритими краями різних діаметра й форми.

Оскільки конструкція такої машини вже застаріла, спеціалісти підприємства "Технопром" разом з НДІХТ УДУХТу модернізували це обладнання і виготовили додатковий формуючий вузол для закруглених тістових заготовок.



За методологією системного підходу при розробці технології для нового асортименту борошняної кондитерської продукції враховують усі фактори, які можуть впливати на її якість. При цьому центром технологічної схеми виробництва нових кондитерських виробів є процес їх формування.

Вимоги до якості відформованого напівфабрикату й технологічні параметри процесу екструзії визначають склад рецептурних композицій оболонки та начинки, режими приготування, їх реологічні характеристики. Співвідношення оболонки й начинки впливає на режим термообробки напівфабрикатів.

Рецептурний склад і технологія приготування тістової оболонки й начинки, а також їх кількісне співвідношення зумовлюють органолептичні властивості готового продукту та його цінність.

Від реологічних властивостей формуючих мас залежить стабільне співвідношення оболонки, начинки й маси, текстура готового виробу, його форма й стан поверхні.

Режими термообробки формують смак, аромат, текстуру. Цей процес впливає на інтенсивність забарвлення поверхні, міцність структурних сполук виробу.

Таким чином, при прогнозуванні й розробці прогресивної технології, яка забезпечувала б високу якість

виробів, комплексно визначали належні параметри всієї технологічної схеми виробництва, зокрема, при приготуванні начинок, тіста, формуванні виробів, їх термообробці.

При створенні нових рецептур важливо враховувати думку споживачів, котрі, як свідчать опитування, віддають перевагу здебільшого випічці без штучних замінників і наповнювачів. У розробках, які впроваджують, використано виключно натуральну вітчизняну сировину, що дає змогу одержувати продукцію якісну, смачну, поживну.

У творчій співпраці розроблено нову оригінальну технологію заварного тістового напівфабрикату й начинки на фруктовій пектинозбагаченій основі. Завдяки цьому поліпшено структуру виробів – вони не втрачають позитивних характеристик навіть при тривалому зберіганні.

До складу нової рецептури входить пшеничне й житнє борошно, мед, рослинна олія, додатково запропоновано ще ряд фруктових начинок.

Серед новинок – пряник "Святошинський", розроблений науковцями НДІХТ УДУХТу разом з працівниками хлібозаводу № 12. Одержаний продукт має підвищену харчову цінність, оригінальний смак, а коштуватиме недорого.



Продуктивна співпраця науковців і виробничників спрямована також на модернізацію устаткування для вдосконалених технологій. Однак впровадження їх можливе лише за умови комплексного розв'язання окреслених завдань.

В.ОБОЛКІНА,

кандидат технічних наук,
начальник лабораторії

Т.ЖОВАНІК,

начальник сектора

Н.ЗАЛЕВСЬКА,

провідний інженер

НДІ харчових технологій

Українського державного університету

харчових технологій

В.МАЛИНОВСЬКИЙ,

директор

Л.БУКШИНА,

заступник директора з якості

О.САХНЕНКО,

начальник цеху

Хлібокомбінат № 12 АТ "Київхліб"