

ВПЛИВ ГЕОМЕТРИЧНИХ ПАРАМЕТРІВ ХЛІБА НА ДИНАМІКУ ЗОВНІШНЬОГО МАСООБМІНУ

М.Г. Десик

В.І. Теличкун

Ю.С. Теличкун

Національний університет харчових технологій

При виробництві хлібобулочних виробів основним якісним показником, що характеризує процес випікання є величина упікання, яка визначається як відношення втрати маси тіста-хліба під час випікання до маси випеченого хліба і коливається в межах від 7% до 12% і більше в залежності від асортименту, параметрів середовища пекарної камери, тощо.

Оскільки в процесі випікання волога, яка характеризує величину упікання, видаляється з поверхні хліба, то при рівних умовах режиму роботи пекарної камери та однакової тривалості випікання тістових заготовок з однаковими масою та властивостями, інтенсивність вологовіддачі буде визначатись площею поверхні тіста – хліба, що залежить від його форми.

Нами запропоновано характеризувати процес випікання інтенсивністю випаровування вологи з одиниці поверхні за одиницю часу та інтегральною величиною за час випікання.

Отримана розрахункова формула для визначення площі поверхні хліба в залежності від його маси та форми, на основі якої визначена питома величина упікання та витрати тепла на випаровування вологи з поверхні в процесі випікання.