Мука на предприятии хранится бестарно. Привозится в автомуковозах и через приемный щиток (1) перекачивается в силос М-111 (4), а отработанный воздух через фильтр поступает в помещение склада. Затем при помощи питателя (5) мука смешивается с воздухом и подается по трубопроводу в просеиватель Ш2-ХМВ2В (7). В циклоне (6) мука отделяется от воздуха. Затем она просеивается, становясь при этом разрыхленной и насыщенной воздухом. Для удаления металломагнитных примесей применяются магнитные уловители, находящиеся в устройстве просеивателя. Затем мука взвешивается на весах 6.041 – АВ – 50НК (37), и собирается в подвесной бункер (8), а затем с помощью питателя в производственный бункер ХЕ 63В (9), откуда потом распределительным шнеком (10) дозируется в дозировочную станцию.

Также на предприятии учитывается помещение для тарного хранения муки на случай ЧП. Мука привозится в мешках и хранится на стеллажах в восемь рядов (28). Затем мешки устанавливают на мешкоопрокидыватель и мука ссыпается в приемник муки ХМП-М (27). Затем компрессор нагнетает воздух и мука по трубопроводу поднимается и поступает на просеивание. Процесс просеивания происходит также, как и при бестарном хранении муки.

Мука должна хранится в сухих, чистых, проветриваемых помещениях при относительной влажности воздуха не более 75% и температуре 18±20С, не зараженные мучными вредителями. В складах не должно содержаться специфических запахов.

Сахар-песок поступает на производство в мешках и хранится на стеллажах до 8 рядов (29) в течении 15 суток. Перед использованием сахар растворяют в воде в сахарожирорастворителе СЖР (32) при t воды 40 0С до концентрации 63%. Готовый раствор фильтруется и насосом (33) перекачивается в расходные баки (11).

Дрожжи поступают на предприятие в упаковках до 1 кг и хранятся в холодильной камере (31) при t 0-40С в течении 12 суток. Перед использованием дрожжи разводят в воде при t 29-320С в соотношении 1: 3 или 1: 4. Для разведения используют дрожжемешалку РД (35). Готовая суспензия фильтруется и насосом (33) перекачивается в расходные баки (11).

Соль поступает на предприятие в самосвалах и хранится в "мокром" виде в солерастворителе Т1-ХСУ-2 (36). Соль разводят водой до концентрации 26%. Перед использованием готовый раствор фильтруется и насосом (33) перекачивается в расходные баки (11).

Маргарин поступает на предприятие в упаковках и хранится в холодильной камере (31) в течении 5 суток. Перед использованием маргарин растворяют в СЖР (34), фильтруют и насосом (33) перекачивают в расходные баки (11).

Вода на предприятии используется для производственных и технологических нужд. Качество питьевой воды должно соответствовать требованиям ГОСТа 2874-82. Вода хранится в расходных емкостях на самых верхних этажах. Бак с холодной водой (12) рассчитан на 8 часов, а с горячей (13) 5-6 часов и t должна быть 700С.

После выпечки изделия по транспортеру попадают на стол накопитель (25), где рабочий производит укладку изделий на лотки. Лотки помещают в контейнер ХКЛ-18 (26). после охлаждения изделия упаковывают. Выпеченные изделия хранят на предприятии не более 6 часов после выемки из печи. Помещение где хранят хлеб должно быть чистым, сухим, проветриваемым, не зараженным вредителями. Температура в помещении должна быть 18-200С и относительная влажность воздуха не более 75%.сновные особенности приготовления заключаются в следующем:

опару готовят влажностью 41—45% из 60—70% муки от ее общего количества, расходуемого на приготовление теста;

тесто при замесе подвергают дополнительной механической обработке;

продолжительность брожения теста сокращают до 20—40 мин.

Приготовление теста на большой густой опаре производят периодическим или непрерывным способами. Периодическое приготовление опары осуществляется также, как описано ранее, а непрерывное приготовление опары и теста осуществляют в бункерных тестоприготовительных агрегатах И8-ХТА-6, И8-ХТА-12, а также в других агрегатах и на нестандартизованном оборудовании непрерывного действия. Бункерные агрегаты целесообразно использовать в регионах с умеренным или холодным климатом.

Агрегат состоит из двух тестомесильных машин, одна из которых предназначена для замеса опары, другая — для замеса теста, дозирующих устройств для жидких и сыпучих компонентов, шестисекционного бункера для брожения опары и корыта для брожения теста.

Опару влажностью 41—45% замешивают в тестомесильной машине Прима 300 (13) из 60—70% муки от всего количества, используемого для приготовления теста, воды и дрожжевой суспензии в течение 8-10 мин. Начальная температура опары — 23-27°С. Нагнетателем И8-ХТА-12/3 опару подают сверху, используя поворотный лоток, в одну из секций шестисекционного бункера для брожения опары. Когда начинается загрузка последней секции бункера, первая попадает под разгрузку.

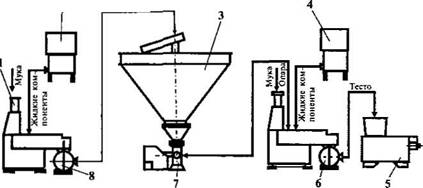


Рис. 31. Аппаратурная схема непрерывного приготовления теста из пшеничной муки на большой густой опаре: 1 — машина тестомесильная И8-ХТА-12/1; 2,4 — дозировочная станция Ш2-ХДМ; 3 — бункер для брожения опары И8-ХТА-12/2; 5 — тестоделительная машина; 6 — нагнетатель теста И8-ХТА-12/5; 7 — дозатор опары И8-ХТА-12/4; 8 — нагнетатель опары И8-ХТА-12/3.

Продолжительность загрузки всех секций бункера составляет продолжительность брожения опары в соответствии с установленным технологическим режимом и равна 180—270 мин. Готовность опары определяют по кислотности, которая должна быть для опары из муки высшего сорта 2,5—3,5 град, из муки первого сорта — 3,0—4,0 град, из муки второго сорта — 4,0—5,0 град, по увеличению объема в 1,5—2,0 раза и по органолептическим показателям. Разгрузку готовой опары осуществляют через отверстие в днище бункера и дозатором опары И8-ХТА-12/4 подают в тестомесильную машину для замеса теста.

Конечная температура опары на 5—7° С выше начальной, поэтому в летнее время для замеса опары следует использовать охлажденную воду, чтобы обеспечить начальную температуру на уровне 24° С, а конечную — на уровне 30—32° С. С целью снижения нагревания опары при ее транспортировании целесообразно устанавливать машину для замеса опары над бункером для брожения опары.

Тесто замешивают из опары, воды, муки (40—30%) и дополнительного сырья, предусмотренного рецептурой, в машине непрерывного действия И8-ХТА-12/1 в течение 8—12 мин. Замешенное тесто непрерывно подается с помощью нагнетателя теста И8-ХТА-12/5 либо в воронку тестоделителя, либо в корыто для брожения теста И8-ХТА-12/6, где оно бродит 20—40 мин. Влажность теста должна быть не более влажности готового изделия (в соответствии с ГОСТ) + (0,5-1,0)%. Начальная температура теста — 28-33 градусов, конечная кислотность — не более кислотности готового изделия (в соответствии с ГОСТ) + 0,5 град.

На больших густых опарах с сокращенной продолжительностью брожения теста готовят главным образом подовые сорта хлеба из пшеничной муки высшего и первого сорта, а также булочные изделия.