Добрый день, уважаемые студенты! Мы продолжаем заниматься практикой в непривычном формате. Тема занятия «Виды оборудования».

Тема занятия была вами изучена на уроках по « Техническому оснащению», предлагаю вам ещё раз прочитать лекционный материал и ответить письменно в тетради на следующие вопросы:

1. По какой схеме производятся мучные изделия?
2. Основные направления кондитерского производства?
3. Сделать таблицу «Технологическое оборудование для производства мучных изделий»(по образцу)

|  |  |
| --- | --- |
| Название оборудования | назначение |
| мукопросеиватель | Просеивание муки |
|  |  |

Жду ваших ответов в контакте или на адрес электронной почты [nytva@mail.ru](mailto:nytva@mail.ru) до 31.05

Кондитерский цех: оборудование и инвентарь для производства мучных изделий

Любые мучные изделия, будь то пирожные, пряники или печенье, производятся по схожей схеме: замес теста, формовка изделий, их выпечка, начинки или декорирование, упаковка. В зависимости от типа продукции, технологический процесс имеет свои особенности.

Технологическое оборудование для производства мучных изделий:

* Мукопросеиватель. Первый (и обязательный) этап производства – просеивание муки. Принцип работы данной машины точно такой же, как и у сита, но, конечно же, здесь все автоматизировано – нужно только засыпать муку в бункер и включить аппарат.
* Тестомес. Замес теста – важный и сложный процесс, в котором нужно строго придерживаться технологии и рецептуры, поэтому без тестомесильной машины не обойтись.
* Формовочные машины. Они бывают разные – для производства сахарного печенья, для производства пряников, бисквитов и рулетов. Но принцип их работы схож: с помощью специальных форм тесто превращается в печенье, пряник или бисквитный корж.
* Миксер. Необходим для приготовления взбитых сливок, кремов, глазури, жидкого теста.
* Печи. Для непрерывного производства лучше использовать тоннельные печи.
* Охлаждающий стол или охлаждающий конвейер.
* Глазировочно-декорирующая машина. Необходима для нанесения глазури на готовые изделия.
* Машина для посыпки. Необходима для посыпки готовых изделий сахарной пудрой, крошкой.
* Машина для обливки изделий сахарным сиропом.
* Упаковочная линия.

Технологические оборудование кондитерского производства зефира, пастилы, мармелада

Производство подобных сладостей состоит из таких этапов: получение кондитерской массы, формирование изделий, их охлаждение и декорирование, упаковка готового продукта.

Оборудование для производства кондитерских изделий такого рода:

* Миксер. Мощный и производительный миксер (взбивальная машина) позволяет быстро изготовить зефирную, мармеладную массу.
* Варочный котел. Используется для приготовления сиропов. Так же используется для приготовления глазури, шоколада – любых кондитерских масс, при производстве которых необходим нагрев до определенной температуры.
* Машина для отсадки зефира и пастилы, отлива мармелада. Принцип работы таких машин прост: мармеладная или зефирная масса из бункера подается к  формирующей головке, через которую и продавливается в лоток или в форму. Возможна отсадка на печенье.
* Охлаждающий стол, охлаждающий конвейер. Необходим для охлаждения зефира, мармелада.
* Глазировочно-декорирующая машина.
* Машина для посыпки изделий сахарной пудрой.
* Упаковочная линия.

Кондитерское профессиональное оборудование для производства фигурного шоколада, пралине, марципанов, конфет

Плитки и шоколадные батончики, фигурный шоколад, пралиновые конфеты – на самом деле, процесс изготовления этих сладостей довольно прост, если использовать современное оборудование для кондитерской промышленности.

Так, чтобы сделать фигурный шоколад, шоколадные батончики и плитки шоколада, понадобится:

* Темперирующий котел – для разогрева ингредиентов и образования однородной шоколадной массы нужной температуры.
* Отливочная машина. Такая машина разливает шоколадную массу в подогретые формы. А уж какими будут эти формы – решать вам.
* Охлаждающий конвейер.
* Декорирующая машина – если необходим декор готовых изделий.
* Упаковочная линия.

А вот для производства марципанов и конфет понадобится больше машин:

* Темперирующий котел.
* Зефироотсадочная или мармеладоотливочная машина – для производства желейных конфет.
* Тестомес – для замеса соевой, марципановой, ирисной массы, и так далее.
* Конфетоформующая машина для изготовления конфет без начинки.
* Конфетоформующая машина для изготовления конфет с начинкой.
* Гильотина – для резки конфет
* Охлаждающий конвейер.
* Глазировочная машина.
* Дражировочный барабан – для производства сахарных, шоколадных, карамельных драже, орешков или изюма в глазури и так далее.
* Упаковочный конвейер.

Такое кондитерское оборудование для малого бизнеса позволит выпускать самый широкий ассортимент конфет, в том числе, и конфет, разработанных по собственной рецептуре. Понятно, что, в зависимости от планов производства, список оборудования может быть сокращен или дополнен другими видами техники.

Вспомогательное технологическое оборудование для кондитерского цеха

Такое оборудование, хоть и называется вспомогательным, на самом деле очень необходимо. Те же миксеры относятся к вспомогательному оборудованию, но без миксеров не обойтись. То же и с мукопросеивателями. Да, такое оборудование для кондитерской фабрики не является основным, но без него многие процессы будут выполняться некачественно.

Итак, к вспомогательному оборудованию относятся:

* Мукопросеиватели.
* Миксеры (взбивальные машины).
* Мельницы для изготовления сахарной пудры.
* Измельчители для орехов, шоколада.
* Яйцебитные машины (для отделения белков и желтков).
* Машины для очистки орехов (миндаля, арахиса, фундука, фисташек).

В принципе, к вспомогательному оборудованию можно отнести и упаковочные линии, так как такие машины не влияют на процесс производства сладостей. Но влияют на конечный результат, ведь красивая, привлекательная и качественная упаковка готовой продукции играет важную роль.