

К ВОПРОСУ ИССЛЕДОВАНИЯ ОБОРУДОВАНИЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ ПАНИРОВОЧНЫХ СУХАРЕЙ

Яворский А.Э., Николаеня Д.А.
Научный руководитель – Харкевич В.Г., к.т.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь

Панировочные сухари, получаемые из хлебных сухарей, пользуются большим спросом и имеют широкое применение не только в пищевой промышленности, но и среди владельцев общепита и обычных покупателей.

Как правило, панировочные сухари на крупных хлебопекарных предприятиях производят не на специализированных измельчителях, а на дробильных машинах, предназначенных для эксплуатации в различных отраслях промышленности. Наиболее близкие для использования в данных целях являются молотковые дробилки, прямое предназначение которых – это дробление зерновых, бобовых и других аналогичных культур (кукуруза, овес, горох, соя, пшеница, бобы, ячмень и др.). В связи с чем, панировочные сухари, полученные на данных машинах, не удовлетворяют всем требованиям, изложенным в ГОСТ 28402-89. Это приводит к необходимым доработкам данного вида оборудования и наличию дополнительных технологических операций.

Специализированных измельчителей для получения сухарной крошки в Республике Беларусь не производят. Обзор информации показывает, что производством измельчителей хлебных сухарей занимаются в России, Украине, Польше, Германии и других странах, но это, как правило, измельчители рассчитанные на работу с небольшими объемами загрузки и размерами измельчаемого сырья. Поэтому их использование наиболее приемлемо в быту или мини-пекарнях, да и стоимость импортного оборудования довольно высока. Применение такого рода измельчителей на крупных хлебопекарных предприятиях в линиях по производству панировочных сухарей не совсем оправдано как с экономической, так и технологической точек зрения.

С учетом специфики производства панировочных сухарей из хлебных сухарей, а также возможности переработки высушенных цельных кусков черствого хлеба в сухарную крошку в Могилевском государственном университете продовольствия на кафедре прикладной механики ранее был создан измельчитель "ИХ-500", который имел явные преимущества перед применяемыми дробильными машинами. Измельчитель успешно прошел производственные испытания на РУПП «Могилевхлебпром» (в настоящее время ОАО «Булочно-кондитерская компания «Домочай»), после чего был внедрен на производствах №3 и №4 данного предприятия [1].

В настоящее время с учетом приобретенного научного и исследовательского опыта предпринята попытка на базе измельчителя "ИХ-500" создать опытный образец измельчителя, улучшив при этом его качественные и технические показатели.

Литература

1 Харкевич, В.Г. Разработка и исследование оборудования для измельчения высушенных хлебобулочных изделий в производстве панировочных сухарей / В.Г. Харкевич, В.А. Шуляк // Весці Нацыянальнай акадэміі навук Беларусі. Серыя аграрных навук. – 2008. – № 2. – С. 101-106.