

Зміст

Передмова.....	3
Розділ 1. Загальні відомості про машини, устаткування, потоково-технологічні лінії і підприємства з виробництва хлібобулочних виробів.....	4
1.1. Структурні елементи машин, апаратів і потоково-технічних ліній...	4
1.2. Основні вимоги до технологічних машин і апаратів.....	10
1.3. Основні правила експлуатації устаткування.....	16
1.4. Загальні вимоги безпеки до основних елементів устаткування й органів його керування.....	18
1.5. Класифікація устаткування підприємства з виробництва хлібобулочних виробів.....	24
1.5.1. Загальні відомості про підприємство з виробництва хлібобулочних виробів.....	24
1.5.2. Класифікація устаткування хлібопекарських підприємств.....	25
1.6. Основні схеми потоково-технологічних ліній.....	26
1.6.1. Лінія по виробництву хлібобулочних виробів з безперервним приготуванням тіста.....	29
1.6.2. Лінія по виробництву батоноподібних виробів.....	29
1.6.3. Лінія виробництва подового хліба.....	30
1.6.4. Лінія виробництва формових сортів хліба.....	31
1.6.5. Лінії малих підприємств.....	31
Контрольні питання.....	33
Тестові запитання для самоперевірки та контролю знань.....	34
 Розділ 2. Устаткування для прийому, зберігання і транспортування сировини.....	 36
2.1. Загальні відомості.....	36
2.2. Обладнання для тарного збереження борошна.....	37
2.3. Механічне транспортне обладнання.....	40
2.4. Устаткування для безтарного збереження борошна.....	47
2.5. Устаткування для збереження і транспортування додаткової сировини.....	53
Контрольні питання.....	55
Тестові запитання для самоперевірки та контролю знань.....	56

Розділ 3. Устаткування для підготовки сировини до виробництва....	58
3.1. Устаткування для змішування борошна.....	58
3.2. Просіювачі борошна.....	61
3.3. Основні відомості про експлуатацію і техніку безпеки.....	83
3.4. Устаткування для підготовки допоміжних продуктів.....	85
Контрольні питання.....	92
Тестові запитання для самоперевірки та контролю знань.....	93
 Розділ 4. Устаткування для дозування сировини.....	 96
4.1. Класифікація устаткування для дозування сировини.....	96
4.2. Устаткування для дозування борошна.....	100
4.2.1. Дозатори для борошна безупинної дії.....	101
4.2.2. Дозатори для борошна періодичної дії.....	106
4.2.3. Основні відомості про експлуатацію дозаторів для борошна періодичної дії.....	109
4.3. Устаткування для дозування води і рідких компонентів.....	110
4.3.1. Дозатори безперервної дії.....	112
4.3.2. Дозатори періодичної дії.....	114
4.3.3. Дозатори для опари, тіста і розчинів солі.....	119
Контрольні питання.....	121
Тестові запитання для самоперевірки та контролю знань.....	121
 Розділ 5. Обладнання для замісу й бродіння тіста.....	 124
5.1. Обладнання для замісу тіста.....	124
5.1.1. Машини періодичної дії із стаціонарно закріпленими діжами.....	124
5.1.2. Машини тістомісильні періодичної дії з підкатними діжами.....	132
5.1.3. Устаткування для вивантаження тіста з діжей.....	154
5.1.4. Машини безперервної дії.....	162
5.2. Устаткування для бродіння тіста.....	172
5.2.1. Діжі.....	172
5.2.2. Бункерні агрегати для порційного приготування тіста.....	175
5.2.3. Агрегати для безперервного приготування тіста.....	179
5.2.4. Тістоприготувальні агрегати інших типів.....	181
Контрольні питання.....	187
Тестові запитання для самоперевірки та контролю знань.....	188

Розділ 6. Обладнання для ділення тіста.....	191
6.1. Тістоділильні машини.....	191
6.2. Тістоділильні машини з поршнеvim нагнітанням тіста і ділильною головкою.....	194
6.2.1. Тістоділильна машина РМК-60.....	194
6.2.2. Тістоділильна машина “Кооператор”.....	197
6.2.3. Ділильно – округлюючий автомат “Мультимат”.....	199
6.3. Тістоділильні машини з лопасним нагнітачем тіста.....	199
6.3.1. Тістоділильна машина А2-ХТН.....	199
6.3.2. Тістоділильні машини типу “ДІВА”.....	202
6.3.3. Машина тістоділильна марки ХДЗ.....	206
6.4. Тістоділильні машини з валковим нагнітачем тіста.....	211
6.4.1. Тістоділильна машина РТ-2.....	211
6.4.2. Ротаційний тістоділильник конструкції Целика.....	213
6.4.3. Ділильно – закруглюючий автомат А2-ХЛ1- С9.....	213
6.4.4. Ділильно – закруглюючий агрегат ВАТВ-4.....	216
6.4.5. Ділильно-закруглююча машина Д-504.....	218
6.5. Тістоділильні машини зі шнековим нагнітанням тіста.....	221
6.5.1. Тістоділильна машина “Кузбас”.....	221
6.5.2. Тістоділильна машина ТДС.....	222
6.5.3. Тістоділильна машина ХДФ-М2.....	222
Контрольні питання.....	224
Тестові запитання для самоперевірки та контролю знань.....	224
 Розділ 7. Обладнання для формування тіста.....	 227
7.1. Тістоокруглювальні машини.....	228
7.1.1. Тістоокруглювальні машини з несучим органом, що обертається, і нерухомою поверхнею тертя.....	229
7.1.2. Тістоокруглювальні машини з прямолінійними рухомими несучими органами і нерухомою або рухомою поверхнею тертя.....	235
7.1.3. Тістоокруглювальні машини з плоскопаралельним рухом несучого чи формуючого органа.....	236
7.2. Тістозакочувальні машини.....	236
7.2.1. Барабанні тістозакочувальні машини.....	238
7.2.2. Стрічкові тістозакочувальні машини.....	240
7.3. Боротьба з прилипанням тіста в тістоформуючих машинах.....	246

Контрольні запитання.....	248
Тестові запитання для самоперевірки та контролю знань.....	248
Розділ 8. Обладнання для вистоювання тіста.....	251
8.1. Класифікація обладнання.....	251
8.2. Обладнання для попереднього вистоювання тіста.....	253
8.3. Обладнання для остаточного вистоювання тіста.....	255
8.4. Пристрої для одержання заданих параметрів середовища в вистоювальних камерах і шафах.....	269
8.5. Посадкові механізми.....	273
Контрольні питання.....	275
Тестові запитання для самоперевірки та контролю знань.....	276
Розділ 9. Обладнання для випікання хлібобулочних виробів.....	279
9.1. Загальні відомості.....	279
9.2. Класифікація хлібопекарських печей.....	281
9.3. Тупикові печі.....	283
9.3.1. Класифікація тупикових печей.....	283
9.3.2. Шафні тупикові печі.....	283
9.3.3. Етажеркові тупикові печі.....	292
9.3.4. Тунельні тупикові печі.....	299
9.4. Тунельні печі.....	302
9.5. Вимоги до хлібопекарських печей.....	306
9.6. Технічне обслуговування печей.....	307
9.7. Техніка безпеки при роботі з печами.....	307
Контрольні запитання.....	308
Тестові запитання для самоперевірки та контролю знань.....	309
Розділ 10. Устаткування складів і експедицій.....	311
10.1. Циркуляційні столи для сортування хліба.....	311
10.2. Установки для санітарної обробки лотків.....	313
10.3. Вагонетки для перевезення хліба і лотки.....	314
10.4. Терези.....	317
Контрольні питання.....	320
Тестові запитання для самоперевірки та контролю знань.....	320
Розділ 11. Обладнання для виробництва макаронних виробів.....	322
11.1 Загальні відомості про макарони і їх виробництво.....	322

11.2 Обладнання для формування макаронних виробів.....	326
11.3 Будова і конструктивні особливості макаронних пресів.....	328
Контрольні питання.....	341
Тестові запитання для самоперевірки та контролю знань.....	341

Розділ 12. Санітарні правила для підприємств хлібопекарської

промисловості.....	342
12.1. Область і порядок застосування санітарних правил.....	342
12.2. Санітарні вимоги до території.....	342
12.3. Водопостачання і каналізація.....	344
12.4. Санітарні вимоги до освітлення.....	345
12.5. Санітарні вимоги до опалювання і вентиляції.....	346
12.6. Санітарні вимоги до виробничих і підсобних приміщень.....	348
12.7. Санітарні вимоги до сировини і готової продукції.....	351
12.8. Санітарні вимоги до побутових приміщень.....	355
12.9. Правила особистої гігієни працівників хлібопекарських підприємств.....	356
12.10. Відповідальність за дотримання санітарних правил.....	357
12.11. Загальні вимоги до машин хлібопекарської промисловості.....	359
12.12. Санітарна обробка обладнання.....	360
Контрольні питання.....	360
Тестові запитання для самоперевірки та контролю знань.....	361

Правильні відповіді на тестові запитання для самоперевірки та контролю знань.....	364
--	------------

Список рекомендованої літератури.....	365
--	------------