

СИСТЕМА КОНТРОЛЮ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ВИГОТОВЛЕННЯ ХЛІБА ПШЕНИЧНОГО

Джафаров Р.Н., Григоренко І.В.

*Національний технічний університет
«Харківський політехнічний інститут», м. Харків*

Контроль технологічного процесу виробництва є одним із основних засобів запобігання випуску нестандартної продукції, зміцнення технологічної дисципліни, зниження затрат і втрат на всіх стадіях виробництва [1]. Контроль технологічного процесу включає перевірку виконання рецептур, додержання технологічного режиму приготування напівфабрикатів за вологістю у діапазоні 0...100 %, кислотністю 2,5 – 7,5 од. рН, температурою від + 26 °С до + 250 °С на всіх етапах, а також контроль тривалості бродіння та вистоювання, правильність укладання і зберігання готових виробів [2]. Технологічна схема системи контролю представлена на Рис. 1.

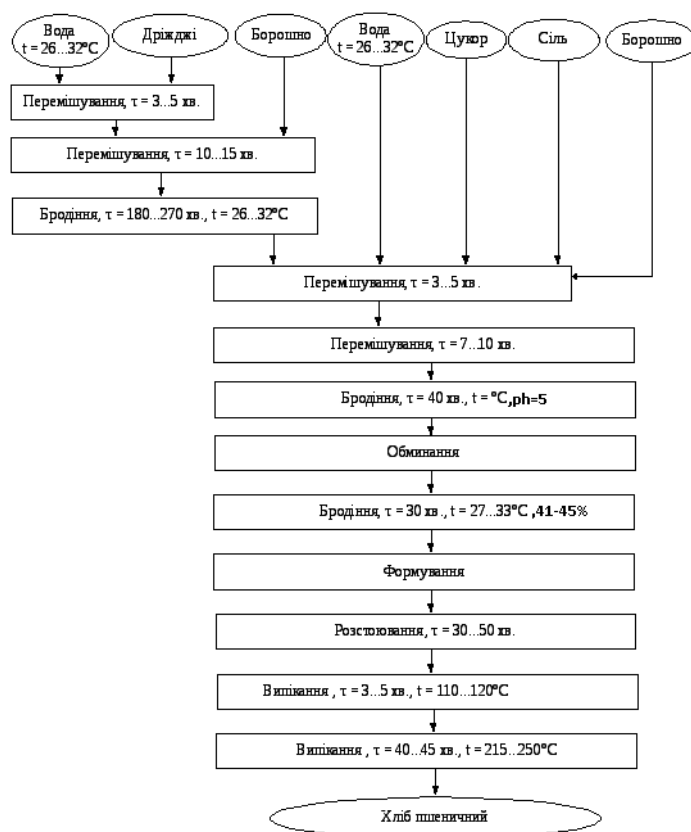


Рисунок 1 –Технологічна схема системи контролю

Температура води та при бродінні контролюється напівпровідниковими датчиками, а при випіканні – термопарою ТХА.

Література:

1. Бондар І.П. Розроблення технології хліба з борошняних сумішей підвищеної харчової цінності: Дис. канд. техн. наук: 05.18.01 / Національний ун-т харчових технологій. - К., 2003.
2. Дробот В.І. Технологія хлібопекарського виробництва: Підруч. для учнів проф. техн. навч. закл. - К. : Техніка, 2006.