

УДК 664.655

¹О.Ковальов, ¹Р. Логвінський, ²В. Федорів

(Національний університет харчових технологій)

(Кам'янець-Подільський коледж харчової промисловості)

ВИРОБНИЦТВО ЖИТНЬОГО ХЛІБА У ПЕЧАХ ФТЛ-2

При виробництві житніх та житньо-пшеничних сортів хліба перед випіканням застосовують обжарювання, тобто інтенсивне прогрівання тіста при температурі середовища, вищій за температуру пекарної камери на 80-100°C. Теплофізичні дослідження обжарювання хліба дають змогу виявити механізм процесу обжарювання, а саме вплив обжарювання на швидкість прогрівання хліба і на зміну висоти виробу, температурне поле і ефект термовологопровідності при обжарюванні та випіканні хліба. Отже, обжарювання необхідне для випікання високоякісного житньо-пшеничного хліба з великим об'ємом, правильної форми і з рівномірною пористістю.

Для успішного функціонування хлібопекарських підприємств треба розширювати асортимент виробів високої якості. На наявних хлібо заводах, де встановлені тупикові колісково-подові печі ФТЛ-2, отримувати якісні вироби із житньо-пшеничного борошна неможливо через те, що немає високої температури у першій зоні випікання.

Для де-яких сортів хліба (житнього, житньо-пшеничного подового) гігротермічне оброблення (парозволоження) може бути замінено "обжарюванням". Цей процес використовується у тому випадку, коли парозволоження призводить до утворенню на поверхні виробів розривів. Процес обжарювання призначено для утворення скоринки, яка здатна перебороти розриваючи зусилля, які виникають внутрішнім тиском розширюючих газів. При випіканні житньо-пшеничного хліба необхідно додатково посилено надавати теплоту до нижньої скоринки, за рахунок теплопровідності матеріалу поду печі (колиски). Температура поверхні колиски повина бути 150 – 200°C.

Співробітники Національного університету харчових технологій разом із Радомишським хлібо заводом (Житомирська обл.) провели реконструкцію печі ФТЛ-2 (див. рис.), що полягає в установці у початковій зоні випікання незалежної електричної попередньої камери.

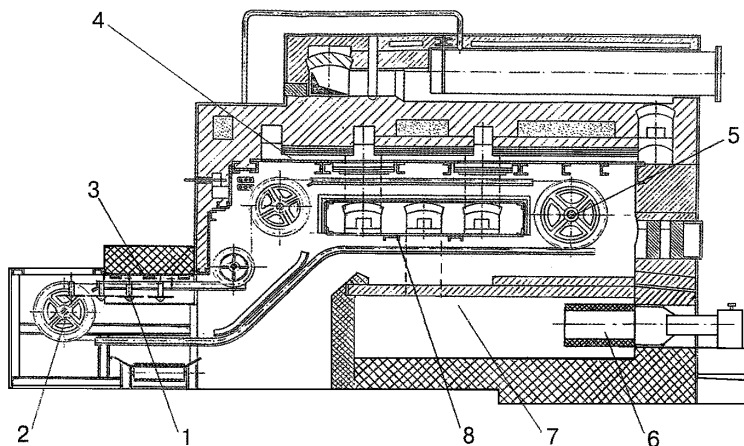


Рис.1 Реконструйована піч ФТЛ-2

- 1 – колиска; 2 – передній приводний вал;
- 3 – електричні нагрівачі; 4 – верхнє перекриття;
- 5 – задній натяжний вал; 6 – газовий пальник;
- 8 – радіатор.

При випіканні житніх виробів камера вмикається на обігрів, а при випіканні пшеничних виробів електронагрівачі вимикаються і вмикається подача пари на зволоження. Внаслідок реконструкції печі поліпшується якість виробів, знижується упікання, розширюється асортимент виробів. У даній печі з'явилась можливість випікати, як пшеничний та і житньо-пшеничний хліб.