

УДК 664.6

Р. І. Мацега, С. С. Наконечний, Н. М. Зварич, к.т.н., доц.

(Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна)

СУЧАСНІ ВИМОГИ ДО ХЛІБОПЕКАРСЬКОГО ОБЛАДНАННЯ

R. I. Matseha, Nakonechnyi S. S., N. M. Zvarych, Ph.D, Assoc. Prof

MODERN REQUIREMENTS FOR BAKERY EQUIPMENT

Основною з світових тенденцій розвитку сучасної цивілізації є швидка зміна вимог споживачів до продукції, що виробляється. Це також стосується і хлібопекарської галузі. Постійно змінюються вимоги до якості продукції, її асортименту, цільового призначення (дієтична продукція, з певними добавками тощо), екологічності [1, 2]. Щоб бути конкурентоспроможними на ринку, хлібопекарським підприємствам необхідно задовольняти вимоги і смаки споживачів, що в свою чергу залежить також від наявного на підприємствах технологічного обладнання.

Вивчаючи досвід закордонних виробників хлібопекарського обладнання, можна зауважити що воно має відповідати вимогам [3]:

1. Забезпечувати точний контроль температури. Одним з основних параметрів всього технологічного процесу виробництва хлібобулочних виробів є чітке дотримання температурних режимів на усіх етапах виробництва продукції. Якісне хлібопекарське обладнання повинно забезпечувати точне регулювання температури, незалежно чи це промислове обладнання чи обладнання для домашнього користування.

2. Відповідати вимогам міцності і довговічності. Виробники хлібопекарського обладнання повинні використовувати відповідні матеріали (в зонах контакту з харчовим продуктом – нержавіючу сталь), забезпечувати необхідну конструктивну міцність елементів обладнання та їх довговічність. Оскільки обладнання створюється для тривалого використання а довговічність гарантує довший термін його служби, мінімізує ризик поломки, забезпечуючи безперервний процес виробництва продукції.

3. Бути універсальним і легко налаштовуватися. Сучасні виробники пропонують обладнання з рядом настроюваних функцій: від регульованих налаштувань швидкості до універсальних елементів керування обладнанням, забезпечуючи гнучкість виробництва. Універсальність пекарського обладнання дає змогу пекарям освоювати нові рецепти, експериментувати з різними техніками та розширювати свої кулінарні навички [3].

4. Бути оснащеним функціями безпеки. Під час роботи з хлібопекарським обладнанням безпека завжди має бути головним пріоритетом. Оснащення обладнання функціями безпеки, захищає користувачів від потенційної небезпеки. Такими функціями можуть бути механізми автоматичного відключення, термостійкі ручки або блокування безпеки тощо.

5. Бути енергоефективним. У сучасному екологічно свідомому світі енергоефективність є важливою задачею. Енергоефективні машини не тільки знижують експлуатаційні витрати, але й сприяють екологізації хлібопекарської галузі.

Література

1. Сучасне хлібопечення формує майбутнє хліба: веб-сайт. URL: <https://harch.tech/2021/08/25/majbutne-hliba-lesaffre/>: (дата звернення: 29.11.2023). 2. The development of bakery equipment: веб-сайт. URL: <https://www.aocnobake.com/news/61.html> (дата звернення: 29.11.2023). 3. The Ultimate Guide to Quality Baking Equipment: Enhancing Your Baking Experience: веб-сайт. URL: https://www.aocnobake.com/News_details/6.html (дата звернення: 30.11.2023).