

УДК 664.66

Домитраш П. – ст. гр. МХм-51

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

ТРАДИЦІЇ ТА ТЕХНОЛОГІЇ В ХЛІБОПЕКАРСЬКІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ

Науковий керівник: к.т.н., асистент Лялик А.Т.

Domytrash P.

Ternopil Ivan Puluj National Technical University

TRADITIONS AND TECHNOLOGIES IN THE BAKING INDUSTRY

Supervisor: A. Lialyk PhD, assistant

Ключові слова: виробництво, традиції, хлібопечення.

Key words: production, tradition, bread baking.

Величезну роль у житті населення відіграють продукти хлібопекарської та кондитерської промисловості. З давніми традиціями пов'язане у нас хлібопечення. Хліб ще здавна славився багатим смаком, поживністю, та чималим асортиментом. Нові тенденції харчових технологій змінили промисловість виробництва харчових продуктів і напоїв і пов'язані з нею підприємства зсередини, що призвело до корисних змін і вдосконалень у всіх напрямках. Однак не всі ці тенденції є технологічними в традиційному розумінні.

Продукція хлібопекарських підприємств має ряд особливостей. Асортимент основної продукції – хлібобулочних виробів – налічує близько 700 найменувань. У межах одного виду й сорту хлібобулочні вироби мають подібне функціональне призначення і розрізняються переважно ціною.

Варто зазначити, що для функціонування нервової системи людини багато необхідних вітамінів групи В міститься саме в хлібі.

Технологічний процес виробництва трудомісткий і складний. Аби отримати свіжовипечений буханець хліба, треба щоб він пройшов через безліч технологічних агрегатів і машин, а сам процес може тривати понад 12 годин.

Виробництво хлібних виробів проходить в основному на потоково – механізованих лініях, які складаються з комплексу апаратів та машин. Хлібопекарний процес виробництва є взаємодійною сукупністю операцій і перетворень, вони призначені для переробки сировини в готові вироби. Його можна охарактеризувати великою кількістю потоків продуктів, що розгалужуються і з'єднуються в структурі. Тобто, в принципі його можна визначити як багатовимірну систему, яка взаємозв'язана і взаємозалежна.

Виробництво характеризується постійністю структури процесу праці, бо носить масовий безперервний характер. Воно оснащено сучасним устаткуванням, новітніми технологіями. При цьому значна частина хліба виробляється малими підприємствами.

Основним обладнанням кожного хлібопекарського підприємства є печі. Від їх роботи залежить не лише якість та асортимент продукції, значною мірою вони впливають і на економічні показники підприємства в цілому. Виробництво хліба, збереження традиційних технологій з використанням сучасного обладнання є доволі перспективним напрямом, оскільки забезпечує швидкий обіг капіталу.