



Расширение ассортимента снековой продукции

Блюда мексиканской кухни набирают популярность и в странах Центральной Европы. В число популярных снеков входят буррито, кесадилья, чипсы и рулеты. В их основе — традиционная лепешка тортилья.

© rawpixel - 123rf.com

+ В США на протяжении многих лет существует отраслевая ассоциация производителей тортильи. Популярность лепешек растет и в странах Европы, где они имеют свои особенности. Традиционно тортилья производится на основе кукурузной муки. В Европе для ее приготовления используется пшеничная мука. Австрийская фирма König, которая производит оборудование для хлебопекарной промышленности, идет в ногу со временем. Мануэль Хобахер, руководитель демонстрационного центра фирмы König, сообщил следующее: «Мы отмечаем рост объема производства изделий из тонкого теста типа питы, наан и тортильи по причине их популярности среди потребителей. Хлебопекарные предприятия могут дополнить ими свой ассортимент снековой продукции».

Объем продаж продукции на вынос неуклонно растет. Со стороны потребителей существует запрос на снековую продукцию в торговых точках. Уличная еда популярна как никогда. Дополнение ассортимента снековой продукции рулетами с тунцом, тако с курицей и буррито с авокадо позволяет повысить объем продаж.

Техническое оснащение

Надлежащее техническое оснащение позволяет организовать переработку теста для производства тортильи. Мануэль Хобахер из фирмы König поясняет: «Тесто для изготовления тортильи можно перерабатывать на линиях для производства тестовой ленты. Главная задача в данном случае – получить тестовые заготовки, одинаковые по диаметру и толщине. Ключом к успеху является бережная обработка тестовой ленты».

В рамках линии Menes-H для производства тестовой ленты фирма König предлагает систему, позволяющую наряду с хлебобулочными изделиями производить тортилью.

Высокопроизводительная линия Menes-H способна перерабатывать до 5 000 кг теста в час. Она дополняется различными модулями (формовочной станцией, устройством посыпки, штампами и ножами, шкафом для расстойки). Линия Menes-H позволяет производить широкий ассортимент хлеба, багетов, булочек, чиабатты, тостового хлеба, пиццы, хот-догов, пончиков, пирогов, круассанов, штруделей, питы и тортильи.

При изготовлении изделий из тонкого теста, в частности, тортильи, важно организовать бережное производство тонкой тестовой ленты. При возникновении напряжений в тестовой ленте лепешки теряют свою традиционную круглую форму и становятся овальными. Поэтому с самого начала так важна бережная формовка тестовой ленты.

Основой устройства формовки тестовой ленты являются съемные валки с разным типом обработки поверхности. По данным компании, оборудование предназначено для обработки как тугого, так и мягкого теста. В частности, теста для производства чиабатты с крупнопористым мякишем. Для такого теста с выходом 185 характерно



+++ Температура в туннельной печи SDD EOS достигает 500 °C

длительное время расстойки. Также оборудование может применяться для производства теста с выходом 150, которое используется для изготовления изделий с мелкопористым мякишем, погружаемых перед выпечкой в содовый раствор.

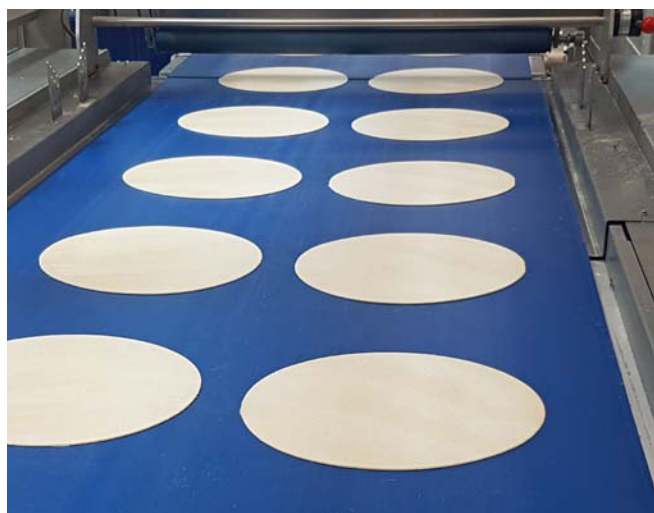
Между двумя валками особой конструкции осуществляется формовка непрерывной и равномерной тестовой ленты с плавной регулировкой толщины. Сформованная лента держится на валках за счет специальных роликов, препятствующих ее случайному соскальзыванию под воздействием собственного веса. Пневматический скребок отделяет тестовую ленту от вращающегося валка и укладывает ее на транспортер, перемещающий ее на другие участки линии для дальнейшей переработки. Таким образом обеспечивается бережная формовка тестовой ленты без напряжений.

Благодаря наличию системы быстрой смены оснастки, предлагаемой в различных вариантах ширины, с помощью различных валков обеспечивается регулировка толщины тестовой ленты в диапазоне от 240 до 600 мм. Посредством точной регулировки в зависимости от типа и веса продукта количество отходов сводится к минимуму.

Сдвоенная сателлитная головка

Сдвоенная сателлитная головка Twin Sat – важная часть линии Menes. Она используется для изготовления и бережной раскатки тестовой ленты. Сдвоенная сателлитная головка, состоящая из двух валков, расположенных друг над другом, уменьшает интенсивное механическое воздействие. При перемещении в машину тестовая лента не прокатывается, а выравнивается до нужного размера посредством похлопывающих движений на высокой скорости.

Для производства тонких лепешек типа тортильи фирма König рекомендует установить последовательно друг за другом две головки Twin Sat, чтобы обеспечить бережную раскатку тестовой ленты и исключить возникновение напряжений в тесте.



+++ Линия Menes-H, предназначенная для производства тестовой ленты для тортильи. Остатки теста возвращаются в систему

С помощью различных штамповочных инструментов можно производить тортильи различных форм и размеров. Наличие съемных пластмассовых валков позволяет быстро осуществить переналадку при переходе на производство другой продукции.

При нарезке тортильи из тестовой ленты остаются остатки теста. Их также можно использовать. Они подаются на специальном транспортере и бережно переносятся в тестомес или устройство порционирования, а затем – на участок формования тестовой ленты.

Линия Menes-H имеет гигиеничный дизайн. Все механические компоненты привода отделены от участка тестоприготовления.

Благодаря использованию герметичных подшипников линию вместе с устройством формования тестовой ленты можно промывать струей воды. Устройство для формования тестовой ленты может выдвигаться на собственной раме для очистки и технического обслуживания. Валки и боковые щитки снимаются и моются отдельно.

Выпечка

Для выпечки тортильи лучше всего подходит конвейерная печь туннельного типа. В ней возможна непрерывная выпечка при повышенной температуре. Несколько лет назад фирма König также стала производить печи туннельного типа.

По утверждению представителей предприятия, для выпечки таких изделий как тортильи лучше всего подходит печь SDD EOS.

Одноэтажная туннельная печь прямого нагрева SDD EOS – идеальное решение для выпечки лепешек. Выпечка происходит при помощи излучательных газовых горелок, установленных над и под несущим транспортером. Теплопередача на изделия происходит в основном благодаря инфракрасному излучению, за счет среды в пекарной камере и контакта изделий с горячим воздухом. Температура в печи может достигать 500 °С. Она также может быть отрегулирована до 150 °С. +++



+++ Переработка теста для производства тортильи на оборудовании для производства тестовой ленты



Это статья из специализированного журнала Хлеб+выпечка, выходящего с периодичностью 4 раза в год.

Оформив подписку, вы будете получать журнал, содержащий практические очерки, отчеты о научно-исследовательских и опытно-конструкторских разработках, анализе рынка, а также презентации компаний, сразу после его выхода. Вы получите основательное и обширное представление о текущем уровне развития техники и о состоянии дел в хлебопекарной отрасли.

Заинтересовавшиеся могут бесплатно и без обязательств заказать пробный экземпляр журнала на сайте:

www.chlebiwipetschka.com

В нашем архиве на этом сайте вы найдете все статьи в формате PDF. Специализированные статьи отсортированы по годам выпуска; найти их можно, воспользовавшись текстовым поиском.

++ Издательское право, цитаты и использование текстов

Обратите внимание, что цитирование наших текстов допускается в тех случаях, когда объем цитируемого текста составляет не больше трех предложений. Убедительная просьба вставлять ссылку на наш текст. Если Вы хотите использовать цитируемый текст в качестве рекламы или передать третьим лицам в профессиональных целях, отправьте нам соответствующий запрос по адресу: info@foodmultimedia.de.

Более длинные цитаты или заимствование наших текстов разрешены только по согласованию с f2m. Использование фотографий из текстов, а также видеоматериалов разрешено только после выдачи лицензии правообладателем.

В остальном применяются стандартные положения издательского права. Издательство f2m multimedia gmbh сохраняет за собой права на статьи, размещаемые на нашем сайте.

++ Хотите задать вопрос? Обратитесь к нам.