

# Артизанская продукция

**Mantinga UAB** – крупнейший производитель хлебобулочных изделий глубокой заморозки в Прибалтике. В начале мая начала работать первая линия нового предприятия, специализирующегося на производстве артизанских изделий и изделий из теста, жаренных во фритюре.



+++ Устройство разгрузки с острыми лапками, которые, откидываясь вверх, предотвращают нежелательное скатывание небольших изделий наверх, предотвращают нежелательное скатывание небольших изделий

**+** Марьямполе занимает выгодное стратегическое положение. На расстоянии 30 км расположена польская граница, еще 200 км отделяют город от российского Калининграда, а до крупного порта на Балтийском море – Клайпеды – 270 км по автобану. Оттуда рукой подать до стран Скандинавии, самого крупного рынка сбыта предприятия Mantinga, а также до Германии. Эти рынки также входят в круг интересов нового предприятия, первая линия которого заработала в Марьямполе в начале мая. Здесь планируется производить полуфабрикаты артизанских изделий – чабатту, швейцарский витой хлеб, а также донаты и берлинеры. Площадь нового предприятия составляет 24 000 м<sup>2</sup>. В будущем планируется организовать дополнительное пространство – в итоге общая площадь составит 37 000 м<sup>2</sup>. Первая линия для производства хлеба, уже запущенная в производство, – единственная в своем роде. Для нее характерна непревзойденная производственная гибкость, которой жаждет руководство предприятием. Она предполагает использование различных сортов муки, закваски и заварки. Производственная гибкость также обеспечивается благодаря разделочному оборудованию

## Mantinga UAB из Марьямполе

Все началось в 1998 г. с импорта замороженных тестовых заготовок из Франции. Вскоре после этого Клеменкас Агентас, ветеринар по образованию, организовал собственное производство в Марьямполе. Его предприятие, впоследствии пережившее не одну модернизацию, производит на 11 линиях различные хлебобулочные изделия глубокой заморозки, включая классические булочки, батоны, тесто для домашней выпечки, а также мучные кондитерские изделия со сладкой и соленой начинкой, берлинеры и донаты. На стремительный рост рынков снеков внутри страны и за ее пределами г-н Агентас отреагировал строительством второго предприятия в Марьямполе. Продукция этого предприятия под маркой Mantinga Food (мягкие булочки, готовые сэндвичи, супы, пицца) поставляется в супермаркеты, на АЗС и магазинчики, расположенные в жилых кварталах. Недавно построенное третье предприятие нацелено на рынок артизанских изделий.

До середины 2000-х годов основное внимание предприятия Mantinga было сосредоточено преимущественно на внутреннем рынке. В настоящее время 60 % оборота составляют продажи на экспорт. Основная часть экспортной продукции поставляется на скандинавский и западноевропейский рынки, а также в Россию, Белоруссию и на Украину.

фирмы Fritsch. При необходимости на линии могут производиться нарезные багеты (Омега), чабатта, нарезные булочки с посыпкой, витые багеты, витые (крученые) хлеба, а также багеты весом от 100 до 530 г. Производительность в этом случае составляет от 2 500 до 10 000 изделий в час. Особенность линии заключается в том, что витые и нарезные изделия выкладываются в надлежащем положении на полки для расстойки тестовых заготовок. При этом витые изделия движутся на изгибающемся транспортере, а нарезные изделия перемещаются на специальном погрузчике. Изгибающийся транспортер при необходимости направляется на участок, где происходит отсадка тестовых заготовок. Остатки теста после разделки возвращаются на подающем транспортере обратно на участок формования тестовой ленты.

После переработки теста также сохраняется определенная степень свободы. Крупные партии отправляются в автоматическую расстойную камеру, более мелкие партии перемещаются на стеллажных тележках в проходной расстойный шкаф и могут дорабатываться вручную. Все изделия выпекаются на каменном поду в многоярусной печи с масляным теплоносителем. Руководитель производства Артурас Венслаускас уверен в том, что закрытое пространство пекарной камеры многоярусной печи обеспечивает оптимальный результат выпечки.

Оборудование для расстойки, выпечки и охлаждения произведено чешской фирмой Kornfeil.



+++ слева: Технолог Дариус Анелаускас и инженер Кестутис Кошуба запускают новое производство

В автоматическом режиме тестовые заготовки для выпечки подового хлеба отсаживаются на специальные поддоны размером 1 800 x 850 мм, которые затем перемещаются в расстойную камеру, состоящую из восьми секций. Тепло, необходимое для нагрева расстойной камеры, обеспечивается установкой регенерации тепла Ekoblok. Необходимый уровень влажности воздуха поддерживается с помощью ультразвукового распыления, при котором образуется холодный туман, поэтому расстойка осуществляется при температуре 26 °С. Конструкция расстойной установки позволяет использовать различные временные режимы (от 40 до 120 минут). В конце расстойки тестовые заготовки снимаются с поддонов, при необходимости на поверхности выполняются надрезы с помощью ножа, после чего поверхность изделий посыпается семенами и зернами. Затем заготовки перемещаются на специальный погрузчик, отправляющий их в печь. Поддоны возвращаются в расстойную камеру и очищаются с помощью вакуума. На линии используется четыре семярусных каменных печи с масляным теплоносителем. Во всех печах каждый час выпекается 3 200 шт основного продукта – чабатты. Вес каждого изделия составляет 350 г. Площадь каждого яруса печи – 4,32 м<sup>2</sup>. Разгрузка и загрузка двух печей осуществляется с помощью погрузочно-разгрузочного устройства. В автоматическом режиме все тестовые заготовки выходят из расстойной камеры; при производстве



+++ Печи и погрузчик фирмы Kornfeil



+++ Двойная котельная установка печи с масляным теплоносителем мощностью 1000 кВт, слева – установка регенерации тепла Ekoblok, справа – запасной резервуар для масла

небольших партий, поступающих из проходных расстойных шкафов, погрузчик забирает их со специальной станции погрузки, куда они поступают с поддонов. У погрузочно-разгрузочного устройства есть две особенности: для того, чтобы полностью снять все, даже небольшие, изделия с ярусов печи, и чтобы при этом ни одно изделие не скатилось обратно, верхняя часть погрузчика после приема изделий откидывается наверх. Параллельно с погрузочно-разгрузочным устройством перемещается пылеуловитель, чтобы предотвратить сгорание крошек и семян. После укладки изделий на транспортер они движутся в течение 30–40 минут внутри спирального охладителя, а оттуда отправляются в морозильную установку. Ассортимент изделий, производимых на линии, где в настоящее время работа ведется в две смены, а в конце года предполагается переход на трехсменный режим работы, включает в себя от 18 до 20 различных видов. Основным

продуктом является чабатта весом 350 г, самое маленькое изделие – булочка весом 75 г.

Весь участок от расстойной установки до морозильника объединен общей системой управления, которая осуществляет коммуникацию с установками, расположенными впереди, чтобы при необходимости можно было оперативно реагировать на любые изменения и сбои.

Максимальная температура выпечки составляет 300 °С. Для нагрева используются два установленных сверху котла с масляным теплоносителем мощностью 1000 кВт. Этой мощности хватает с лихвой, в том числе, и для реализации будущих задач. Фирма Kornfeil также поставила установку регенерации тепла Ekoblok, которая получает избыточную энергию из бойлерной установки и холодильных компрессоров и использует ее непосредственно для нагрева воды. Неиспользованные ресурсы хранятся в резервуарах для воды емкостью 24 000 литров. +++



+++ Линия фирмы Fritsch для производства тестовой ленты



+++ Небольшие партии изделий отправляются в обход в проходные расстойные шкафы



## **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](http://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](mailto: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.**