

УДОСКОНАЛЕННЯ РОБОЧОГО ОРГАНУ ДЛЯ ФОРМУВАННЯ ТІСТОВИХ ЗАГОТОВОК

Білошицький ЛЮ., гр. 21 ГМ

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **В.О. Олексієнко**
Таврійський державний агротехнологічний університет, м. Мелітополь

На сучасному етапі розвитку економіки в умовах малого підприємства є економічно доцільним суміщення операцій ділення заготовок і надання їм потрібної форми для подових сортів хліба. Останнім часом досить популярними стали багети, тобто вироби подовженої форми. Французький багет (фр. *une baguette de pain* або просто *une baguette, pain franzaiz* у бельгійців і Квебека) – це довга і тонка булка білого хліба, м'яка усередині, з хрусткою скоринкою, часто припудрена борошном.

Для суміщення операцій передбачається оснастити існуючу ділильну машину зі стрічковим транспортером додатковим пристроєм, який дозволить формувати подовжену заготовку. Пристрій є формуючим вузлом, який складається з транспортуючого конвеєра ділильної машини з закріпленою над ним формуючою плитою. Формуюча плита нерухома, тому при проходженні заокругленої заготовки між транспортером і плитою вона затискається і починає обертатись, отримуючи при цьому продовговату форму. Діаметр заготовок буде регулюватись зазором між полотном конвеєрної стрічки і формуючою дошкою регулювальним гвинтом. При цьому відбувається обробка тіста для утворення поверхневої плівки, збільшення пористості м'якуша і рівномірного розподілення газів.

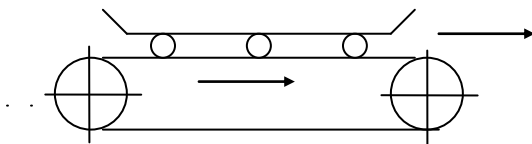


Рис. Схема формувального пристрою

На транспортер пропонується встановити спеціальну стрічку з поліетиленовим або фторопластовим покриттям, які випускає наша промисловість для використання у харчових виробництвах. Запропоноване покриття зменшить прилипання тіста і покращить утворення поверхневої плівки на заготовці.