

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/kurovaya-rabota/93934>

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Технология приготовления пищи

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 3

ГЛАВА 1. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ 5

1.1 Характеристика изделия 5

1.2 Хранение и подготовка сырья для производства кондитерских изделий 7

1.3 Выбор и составление технологической схемы производства 13

1.4 Технохимический контроль производства 16

ГЛАВА 2. РАСЧЕТНАЯ ЧАСТЬ 20

2.1 Расчет выпуска продукции 20

2.2 Расчет расхода сырья на изделия и перерасчет полуфабрикатов в сырье 21

2.3 Расчет расхода полуфабрикатов 22

2.4 Расчет расхода вспомогательных материалов 23

2.5 Расчет складских помещений 23

2.6 Подбор и расчет технологического оборудования 27

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 28

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ 30

№ 5 Мука ржаная обдирная ГОСТ Р 52809-2007

(бестарная)

в муковозах т Белизна – не менее 6 ус.ед.

-Влажность - 11,5-12,5 %

- Число падения – 150-300 сек.

- автолитическая активность – не более 50,0% Остаточный срок годности товара на момент отгрузки должен составлять не менее 80% общего срока годности установленного изготовителем 187

±10% в течении календарного месяца после заключения договора согласно графика 10,0

Таблица 4 - Требование к качеству дрожжей

№ Наименование продукции ед. изм Характеристика товара Требования к сроку годности

№ 1 Дрожжи прессованные Экстра

ТУ 9182-001-59559671-03 кг - Цвет – равномерный, без пятен, светлый допускается сероватый или кремовый оттенок

- Консистенция – плотная, при изломе крошащаяся

- Запах, вкус – свойственный, без постороннего запаха и вкуса

-Влажность в день выработки – не более 68 %

- Подъемная сила - не более 35 минут

- Кислотность 100 г дрожжах в пересчете на уксусную кислоту в день выработки – не более 60,0 мг

- Стойкость – не менее 48 ч

Фасованные по 1,0 кг Остаточный срок годности товара на момент отгрузки должен составлять не менее 80 % общего срока годности установленного изготовителем

Таблица 5 – Требования к качеству соли

Наименование продукции ед. изм Характеристика товара Требования к сроку годности

Соль поваренная пищевая самосадочная высшего сорта помол №1

ГОСТ 51574-2003 т Фасовка в мешки по 50кг

-Органолептические показатели должны соответствовать требованию ГОСТ 51574-2003

- Массовая доля нерастворимого в воде осадка - не более 0,45%

-Массовая доля влаги – не более 4,0%

-Сорт соли - помол №1 Остаточный срок годности товара на момент отгрузки должен составлять не менее 80 % общего срока годности установленного изготовителем

Хлебопекарные прессованные дрожжи хранят при температуре 0—4 °С. Гарантийный срок их хранения в таких условиях 12 сут.

При подготовке прессованных дрожжей для замеса полуфабрикатов их разводят водой температурой 29—32 °С в бачках с мешалками в соотношении 1 : (2—4).

Замороженные дрожжи хранят при температуре 0—4 °С, опавать их следует медленно при температуре не выше 8 °С.

Сушеные дрожжи хранят в жестяных банках, бумажных пакетах или ящиках, выстланных пергаментом, при температуре выше 15 °С. Гарантийный срок хранения дрожжей высшего сорта 12, первого сорта — 6 мес. Дрожжи высшего сорта упаковывают герметически. При упаковке в негерметичную тару срок их хранения сокращается вдвое. При хранении ежемесячное ухудшение подъемной силы допускается не более чем на 5 %.

Сушеные дрожжи перед употреблением следует замачивать в теплой воде до образования однородной смеси.

На некоторых заводах прессованные и сушеные дрожжи активируют. Сушеные дрожжи особенно нуждаются в длительной активации в среде, богатой питательными веществами. По технологической инструкции их рекомендуется активировать в течение 5—6 ч в жидкой осахаренной мучной заварке, приготовленной из муки пшеничной второго сорта (15 кг заварки на 1 кг дрожжей). Готовые активированные дрожжи следует израсходовать в течение 4 ч.

Сахар-песок, поступающий на хлебозаводы, должен отвечать требованиям Г ОСТ 2194: массовая доля сахарозы в пересчете на СВ-99,75 %, не менее; редуцирующих веществ — 0,05 %, не более; влаги — 0,14 %, не более; золы в пересчете на СВ — 0,03 %, не более; цветность — 0,80 усл. ед., не более. Так как сахар-песок представлен практически только сахарозой, то его свойства определяются в основном свойствами сахарозы.

При выработке некоторых сортов хлебобулочных изделий патоку используют в качестве рецептурного компонента. Ее получают путем кислотного или ферментативного гидролиза кукурузного, картофельного крахмала или другого крахмалсодержащего сырья.

В хлебопекарной промышленности при выработке определенных сортов изделий используют следующие виды патоки: крахмальную, рафинадную и мальтозную. На хлебозаводы патока поступает в железнодорожных или автомобильных цистернах, откуда насосом перекачивается в резервуары-хранилища, где хранится при температуре 8—12 °С в условиях, предохраняющих резервуары от воздействия солнечных лучей и атмосферных осадков. Для обеспечения постоянной температуры хранения патоки резервуары располагают в специальном помещении, оборудованном установкой с автоматическим регулятором температуры.

Для снижения вязкости патоку при внутризаводском транспортировании подогревают до 45 °С. Перед использованием ее пропускают через сито с ячейками не более 3 мм.

В крахмальной пятаке основную массу составляют декстрины, мальтоза и глюкоза, которые находятся в соотношении 3:1:1. Декстрины — это гидролизованный крахмал, глюкозидные цепи последнего представлены числом глюкозидных остатков, которых в декстринах больше, чем в мальтозе. Кроме углеводов в патоке содержатся красящие азотистые (не более 0,3 %) и минеральные вещества (не более 0,55 % в пересчете на СВ), в зависимости от применяемой для гидролиза кислоты продукт может содержать некоторые доли NaCl, CaO, SO₃, FeO, CaSO₄. Кроме того, в воде патоки присутствуют P₂O₅, катионы Mg, Mn и др.

В патоке содержится не менее 78 % СВ, в состав которых входят редуцирующие сахара (глюкоза, мальтоза) и декстрины, незначительное количество красящих, азотистых и минеральных веществ.

1.3 Выбор и составление технологической схемы производства

Поточно-механизированная линия производства слоеных тортов представлена на рисунке 1.

Рисунок 1 - Поточно-механизированная линия производства слоеных тортов и пирожных фирмы «Орланди»: 6, 9 — устройство для подсыпки муки;

- 2,4 — трехцилиндровая формующая машина;
- 3 — дозатор масла;
- 5, 8, -калибровочные валы;
- 7, 10 — ламинаторы;
- 12 — устройство для прокалывания теста;
- 13 — механизм продольной резки;
- 14 — механизм для подачи теста на ленту печи;
- 15 — механизм для поперечной резки;
- 16 — механизм подачи сахара-песка;
- 7 — газовая ленточная печь;
- 18 — механизмы зачистки, центровки и смазки - ленты печного конвейера;
- 19 — высокочастотная печь «Страифилд»;
- 20 — транспортер из нейлоновой сетки;
- 21 — охлаждающий транспортер и устройство для ускорения движения заготовок тортов;
- 22 — дозатор крема;
- 23 — механизм складывания тортовых заготовок;
- 24 — поворотный транспортер с устройством для сбора и отвода брака;
- 25 — машина «Рapidформ» для изготовления коробок из поливинилхлорида;
- 26 — устройство для контроля массы торта;
- 27 — машина для упаковки изделия в термосвариваемый целлофан;
- 28 — машина для укладки торта в коробку для населения.

Однако их производство весьма ограничено из-за длительности технологического цикла и использования тяжелого ручного труда практически на всех стадиях получения слоеных изделий. Одним из наиболее сложных и трудоемких процессов в производстве слоеных тортов и пирожных является приготовление слоеного теста.

В настоящее время разработана и внедрена на экспериментальном булочно-кондитерском комбинате «Черемушки» поточно-механизированная линия фирмы «Орланди» (Италия) с полной механизацией всех операций по производству выпеченного полуфабриката (рис. 1, поз. 1—21).

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Межгосударственный стандарт ГОСТ 7.32.2001 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу «Отчет о научно-исследовательской работе». Структура и правила оформления – М.: Стандартинформ, 2001. – 20 с.
2. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013.. Услуги общественного питания. Термины и определения. – М.: Стандартинформ, 2001. – 20 с.
3. Межгосударственный стандарт ГОСТ 7.1 -2003 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу «Библиографическая запись. Описание.» Общие требования и правила составления - М.: Издательство стандартов, 2004. – 52 с.
4. Боташева, Х. Ю. Основы кондитерского производства: методические указания к лабораторным и практическим занятиям для студентов по направлению подготовки 151000.62 Технологические машины и оборудование / Х. Ю. Боташева. – Черкесск: БИЦ СевКавГГТА.2014. – 96 с.
5. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Учебник. — М.: Академия, 2001. — 300 с.
6. Гунькова П.И., Красникова Л.В. Основы санитарно-гигиенического контроля в пищевой промышленности. Учебно-методическое пособие. — СПб.: Университет ИТМО, 2016. — 97 с.
7. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. Учебное пособие для сред. проф. образования — 2-е изд., стер. — М.: Академия, 2004. — 131 с.
8. Пищевая промышленность: наука и технологии. - 2011. - №02 (12).
9. Сборник материалов. Международная научно-техническая конференция (заочная) Инновационные технологии в пищевой промышленности: наука, образование и производство 3-4 декабря 2013 г. Воронежский государственный университет инженерных технологий. - Воронеж, ВГУИТ, 2013 - 980 с.
10. Техника и технология пищевых производств. - 2011. - №03
11. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебное пособие / Сост. Т.В. Мамченко. – Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», 2015. - 98 с.

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/kurovaya-rabota/93934>