ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО СЕЛСКО СТОПАНСТВО-НОВА ЗАГОРА

Конспект

Технологично обзавеждане на специалността - XI клас

Специалност „Производство на хляб и хлебни изделия “

I. Въведение

1. Класификация на технологичното обзавеждане за производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия.

II. Машини, апарати и съоръжения за приемане, съхраняване и транспортиране на брашно

2. Механичен транспорт с непрекъснато и периодично действие.
3. Гравитационен транспорт.
4. Съставни елементи на инсталация за безамбалажно съхраняване и транспортиране.
5. Аерогравитационен транспорт.
6. Защита от статично електричество в складовете за насипно съхраняване на брашно.

III. Съоръжения за подготовка на суровините

7. Съоръжения за подготовка на брашното.
8. Съоръжения за подготовка на солта и маята.
9. Съоръжения за смилане на захарта.
10. Съоръжения за разтопяване на суровини.
11. Съоръжения за подготовка на яйцата.
12. Съоръжения за подготовка на запарни и сладкарски смеси.
13. Съоръжения за подготовка на ядки и плодове.

IV. Съоръжения за дозиране

14. Съоръжения за дозиране на насипни и праховидни суровини - дозатори с непрекъснато и периодично действие
15. Съоръжения за дозиране на вода и течни компоненти - дозатори с непрекъснато и периодично действие
16. Дозатори за маено тесто.
17. Дозатори за солов разтвор.
18. Дозатори за маен разтвор и мазнини.
19. Автоматични дозиращи станции за течни компоненти.

V. Тестомесачни машини и агрегати за замесване на тесто

20. Тестомесачни машини с непрекъснато действие за двуфазно замесване.
21. Тестомесачни машини с периодично действие - машини за замесване на обикновено тесто.
22. Машини за замесване на твърди и маслени теста
23. Универсални миксери.
24. Машини за замесване на парено тесто.
25. Агрегати за замесване на тесто - агрегати за двуфазно и интензивно замесване с периодично и с непрекъснато действие.

VI. Съоръжения за ферментация на тесто

26. Съоръжения за поточна и порционна ферментация.

VII. Съоръжения за обръщане на тестомесачните казани

27. Повдигач-обръщачи на тестомесачни казани, бункери за тесто и шибри.
28. Устройство, действие и основни правила за експлоатация на съоръженията за обръщане на тестомесачните казани.

VIII. Машини за обработка на тесто

29. Тестоделителни машини с непрекъснато действие.
30. Тестоделителни машини с периодично действие.
32. Тестоокръглителни машини с конусна работна повърхност.