

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА САХАРНОГО ПЕЧЕНЬЯ

Выполнил студент 3 курса

Очной формы обучения

Олонцев Михаил Сергеевич

Сахарное печенье ГОСТ 24901-89

Мучное кондитерское изделие, вырабатываемых из пластичного теста с большим содержанием сахара и жира. Изделия рассыпчатые с равномерной пористостью, с четким отпечатком рисунка на поверхности



Цель курсовой работы:

РАССМОТРЕТЬ ТЕХНОЛОГИЮ ПРОИЗВОДСТВА ПЕЧЕНЬЯ САХАРНОГО

ЗАДАЧИ:

1. ИЗУЧИТЬ ХАРАКТЕРИСТИКУ СЫРЬЯ
2. ИЗУЧИТЬ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ
3. ИЗУЧИТЬ ОСОБЕННОСТИ ТЕХНОЛОГИИ
4. ИЗУЧИТЬ ОСНОВНОЙ АССОРТИМЕНТ
5. РАССМОТРЕТЬ ТЕХНОЛОГИЧЕСКУЮ ЛИНИЮ
6. РАССМОТРЕТЬ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Основной ассортимент

Основной ассортимент сахарного печенья: из муки высшего сорта — Аврора, Апельсиновое, Октябрь, Рот-фронт, Аленький цветочек, Сливочное, Привет, Рекорд, Пятачки, Утро, Весеннее, Рассвет, Привет Октябрю; из муки 1-го сорта — Дорожное, Нарезное, Шахматное, Наша марка, Любительское, Садко; из муки 2-го сорта — Новость, Комбайнер



Пищевая ценность сахарного печенья

Калорийность: 417 (кКал)

Белки: 7,5 (гр)

Жиры: 9,8 (гр)

Углеводы: 74,4 (гр)

Пищевые волокна: 2,3 (гр)

Органические кислоты: 0,5 (гр)

Вода: 4,5 (гр)

Моно- и дисахариды: 23,6 (гр)

Крахмал: 50,8 (гр)

Зола: 1 (гр)

Насыщенные жирные кислоты: 2,1 (гр)

Холестерин: 23 (мг)

Витамины

Витамин РР: 0,7 (мг)

Витамин А: 0,01 (мг)

Бэта-каротин: 0,008 (мг) Витамин А
(РЭ): 11 (мкг)

Витамин В1 0,08 (мг)

Витамин В2 0,05 (мг)

Витамин Е (ТЭ): 3,5 (мг)

Витамин РР 1,9 (мг)

Макроэлементы

Кальций: 29 (мг)

Магний: 20 (мг)

Натрий: 330 (мг)

Калий: 110 (мг)

Фосфор: 90 (мг)

Железо: 2,1 (мг)

ХАРАКТЕРИСТИКА СЫРЬЯ



- Сахарное печенье готовится из теста, компоненты которого подготавливаются и дозируются двумя потоками: смеси сыпучих компонентов и эмульсии из жидких компонентов сырья, а также сахара-песка или сахарной пудры.
- В смесь сыпучих компонентов входят: мука, крахмал и крошка печенья (не более 5 % к массе муки). Крошку получают из возвратных отходов печенья путем измельчения в дробилке. Эмульсию приготавливают из сахара, молока, инвертного сиропа, жира, меланжа, соли, разрыхлителей и др.
- Сахарное печенье вырабатывают из пластичного теста с высоким содержанием сахара и жира

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ

Изделия из сахарного теста рассыпчатые, пористые и хорошо набухают. На поверхности сахарного печенья имеется рисунок.

Влажность изделия 3...10 %.

Содержание сахара в пересчете на сухое вещество (по сахарозе) не более 27 %.

Массовая доля жира (в пересчете на сухое вещество) 2...30 %.

Форма печенья квадратная, прямоугольная, круглая и фигурная.

Толщина печенья преимущественно 7,5мм, отдельных сортах может быть 7...20 мм.

Печенье выпускают фасованными и весовыми, фасуют в пачки, пакеты, коробки и металлические банки



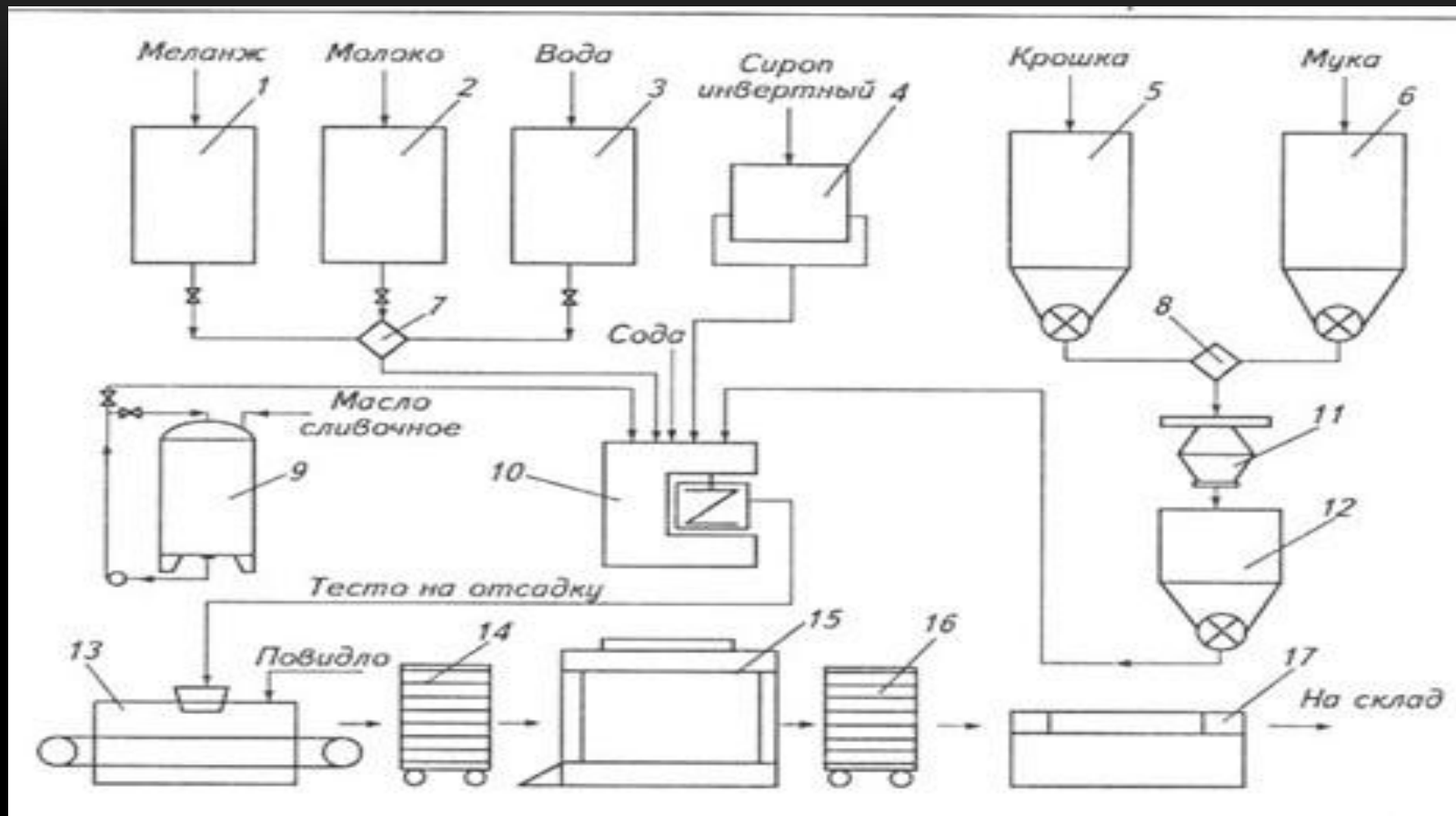
ОСОБЕННОСТИ ТЕХНОЛОГИИ

Производство сахарного печенья состоит из следующих технологических операций и стадий:

- подготовка сырья и полуфабрикатов к производству;
- приготовление рецептурной смеси;
- приготовление эмульсии;
- приготовление теста;
- формование тестовых заготовок;
- выпечка;
- охлаждение;
- упаковывание;
- хранение



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА ПРОИЗВОДСТВА



1, 2, 3 – емкости; 4 – греющая емкость; 5, 6 – бункер; 7 – смеситель; 8 – питатель; 9 – temperирующая емкость; 10 – взбивальная машина; 11 – весы; 12 – бункер; 13 – отсадочная машина; 14, 16 – тележка стеллажная; 15 – печной агрегат; 17 – упаковочный стол

Основное оборудование

1. МЕСИЛЬНАЯ МАШИНА M2M-50

2. ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА T2-M-63

3. ФОРМУЮЩАЯ DROP-МАШИНА ФИРМЫ POLIN

4. ВЕНТИЛИРУЮЩИЕ ПЕЧИ ФИРМЫ EUROFOURS

Спасибо за внимание
