

**Тема: «Просеиватели муки для
предприятий хлебопекарного и
кондитерского производства»**

Автор: Кобозева В.Д.,

курс IV, группа Т-41

Научный руководитель: Черепянская Н.Ф.,

преподаватель,

высшая квалификационная категория

Цель работы – изучить технологический процесс работы мукопросеивателей.

Задачи работы:

- 1. Определить назначение мукопросеивателей в хлебопекарном и кондитерском производстве;**
- 2. Изучить строение и принцип работы оборудования;**
- 3. Выявить достоинства и недостатки мукопросеивателей.**

Назначение

Мукопросеиватели предназначены для механизации процесса отделения от сыпучих продуктов посторонних примесей, как механических, так и органических.

В результате просеивания исходные продукты делятся на 2 фракции:

**качественные продукты
(проход)**

**механические примеси
(сход)**

Качество просеивания зависит от формы и размеров ячеек сит, размеров частиц и влажности продукта, толщины слоя продукта на сите, характера движения продукта по поверхности сита и характера движения самого рабочего органа (сита).

Назначение

Мука подвергается просеиванию как для отделения механических примесей, так и для разрыхления и насыщения ее воздухом, обеспечивающих нормальную жизнедеятельность дрожжей при брожении теста. Тесто, замешенное из такой муки, дает большой припек, а готовые изделия получаются более пышными.

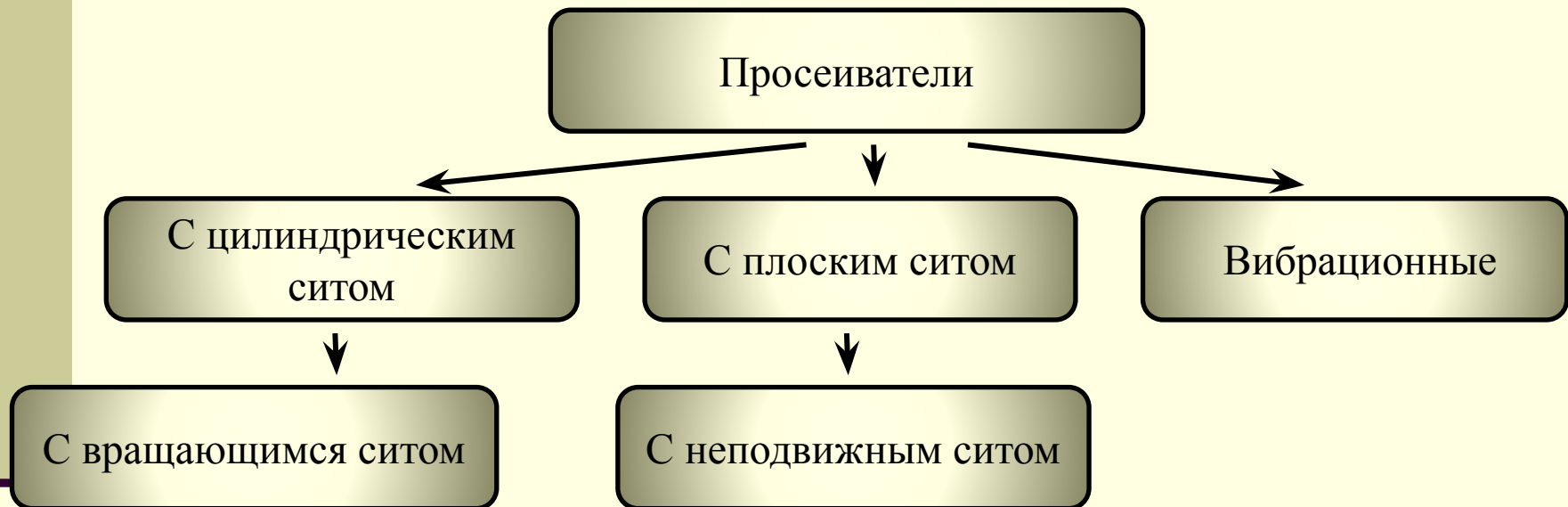


Сито



Классификация

В зависимости от устройства сита и характера его движения, просеиватели классифицируются следующим образом:



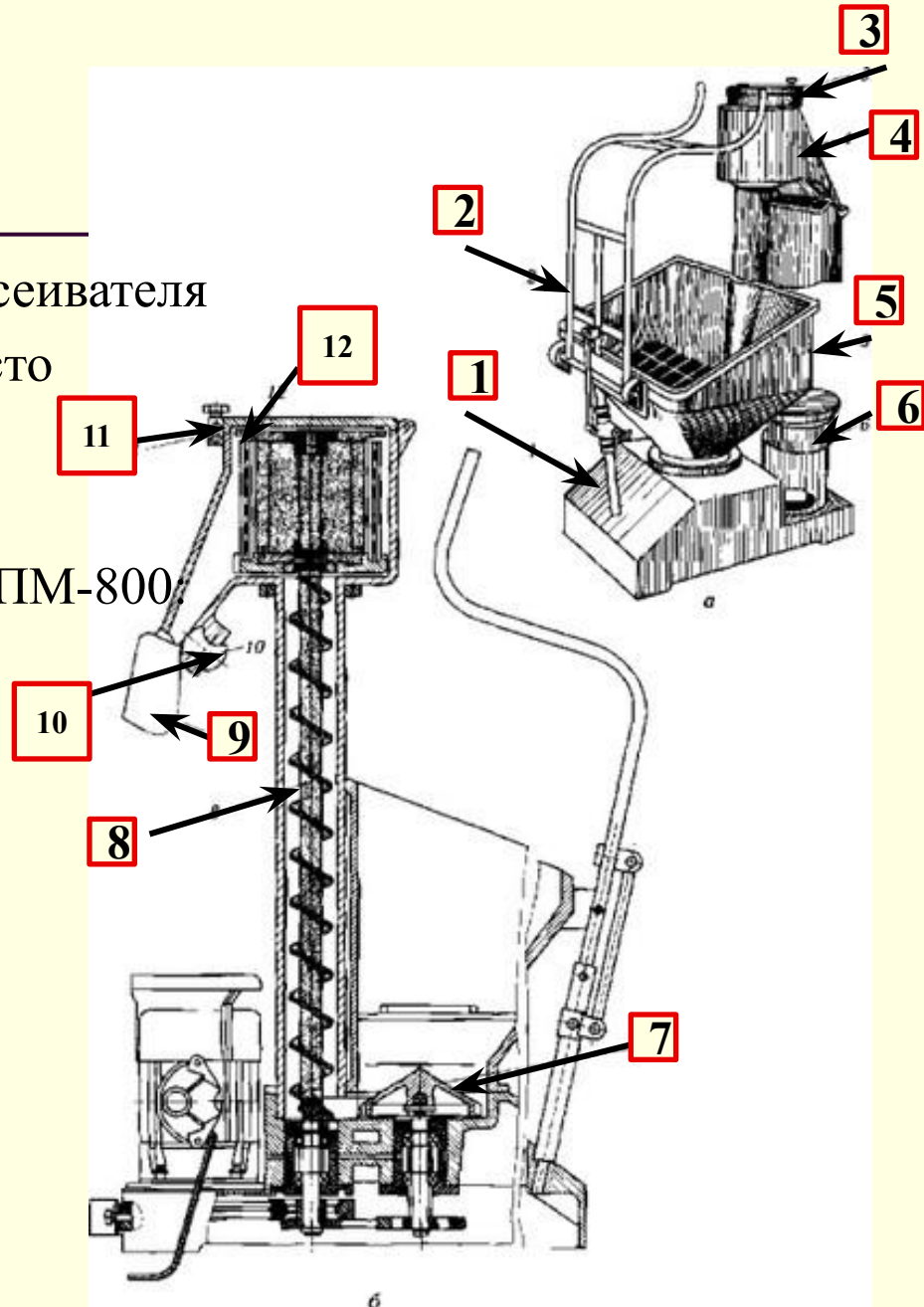
На предприятиях общественного питания получили распространение просеиватели с вращающимся цилиндрическим ситом и вибрационные просеиватели.

Строение

Конструкцию и строение мукопросеивателя рассмотрим на примере наиболее часто используемого в производстве агрегата – МПМ-800.

Машина для просеивания муки МПМ-800:

- 1 — основание;
- 2 — подъемный механизм;
- 3 — крышка просеивающей головки;
- 4 — просеивающая головка;
- 5 — загрузочный бункер;
- 6 — электродвигатель привода;
- 7 — крыльчатка;
- 8 — шнек;
- 9 — рукав;
- 10 — магнитная ловушка;
- 11 — откидной болт;
- 12 — сито



Принцип работы

Мука из загрузочного бункера подается крыльчаткой на шнек вертикальной трубы, по которому поступает внутрь просеивающей головки. Здесь под действием центробежной силы мука, разрыхляясь, проходит через сито в пространство между корпусом и ситом, опускаясь на дно, и с помощью лопаток поступает в разгрузочный лоток. Непросеянная мука остается на дне сита и удаляется после останова машины.



Достоинства и недостатки

Пресеиватели с плоским ситом:

Достоинства

- высокая производительность
- простота,
- надежность конструкции,
- невысокая цена,

Недостатки

- необходимость удаления схода вручную в конце смены
- загрузка муки производится вручную.

Пресеиватели с цилиндрическим ситом:

Достоинства

- высокая производительность
- автоматическая загрузка муки.

Вывод

Просеиватели муки относятся к оборудованию, без которого ни одно хлебопекарное или кондитерское предприятие обойтись не может. С его помощью перед выпечкой просеивают муку, чтобы получить качественный и чистый продукт, насыщенный кислородом.

Источники информации

- [электронный ресурс].- Режим доступа:
<https://zernokorm.biz/proseivateli-muki-dlya-predpriyatij-xlebopekarnogo-i-konditerskogo-proizvodstva>
- [электронный ресурс].- Режим доступа:
<http://scibook.net/knigi-pischevaya-promyshlennost/proseivatelnyie-mashiny-68106.html>
- [электронный ресурс].- Режим доступа:
https://studopedia.ru/3_196446_vopros--proseivateli-obshchaya-harakteristika-ustroystvo-printsip-deystviya-pravila-tehniki-bezopasnosti-mpm--ms-.html
- [электронный ресурс].- Режим доступа:
<http://www.foodtours.ru/toiks-913-1.html>

Спасибо за внимание!