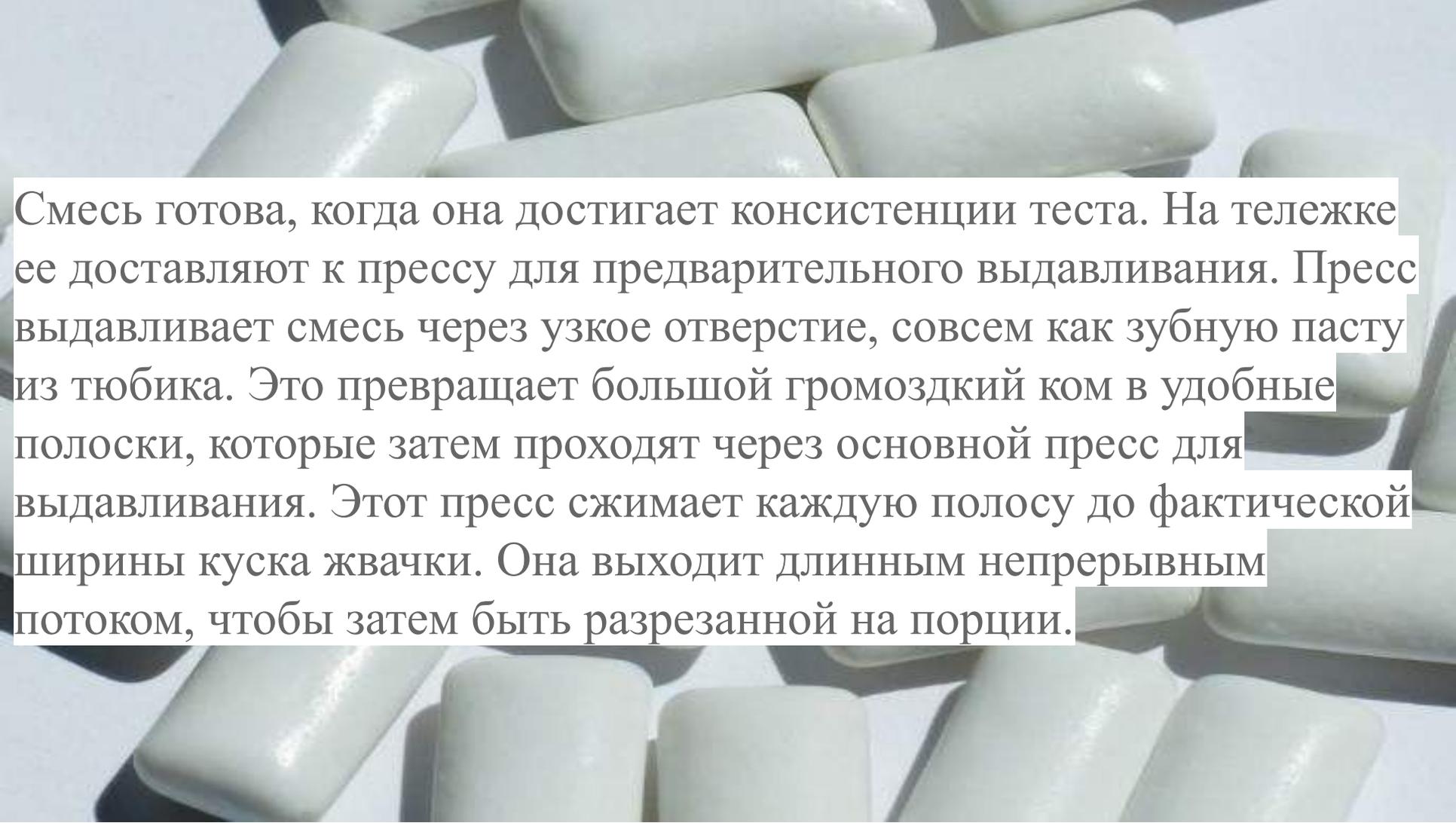


**Как делают жевательную
резинку?**

Производство жевательной резинки начинается с жевательной основы, вещества, которое позволяет жевать резинку. Раньше основа делалась из древесной смолы, сегодня она синтетическая, из пластика и резины. Жевательную основу помещают в миксер, добавляют красители и ароматизаторы. С началом перемешивания добавляют глюкозный сироп, чтобы подсластить состав, он жидкий и это помогает сохранять жевательную основу мягкой. Затем добавляют декстрозу — порошок подсластитель. Ингредиенты перемешивают около 20 минут. Смешивание нагревает массу, от чего она сплавляется воедино.



Основа жевательной резинки



Смесь готова, когда она достигает консистенции теста. На тележке ее доставляют к прессу для предварительного выдавливания. Пресс выдавливает смесь через узкое отверстие, совсем как зубную пасту из тюбика. Это превращает большой громоздкий ком в удобные полоски, которые затем проходят через основной пресс для выдавливания. Этот пресс сжимает каждую полосу до фактической ширины куска жвачки. Она выходит длинным непрерывным потоком, чтобы затем быть разрезанной на порции.

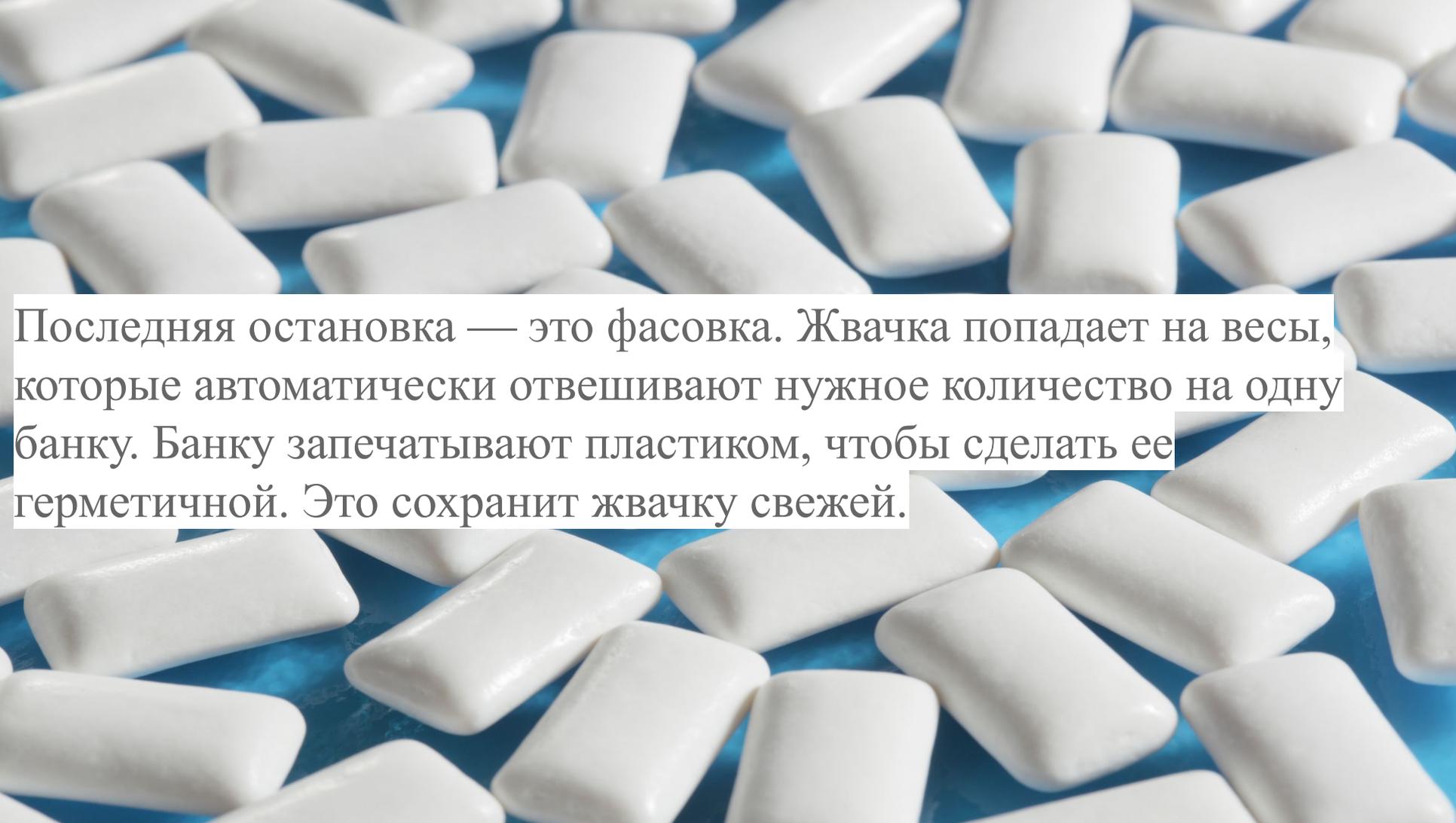


Миксер для перемешивания ингредиентов жевательной резинки.

Процесс выдавливания разогревает жвачку. Если ее разрезать и упаковать сейчас, то она прилипнет к обертке. Так что следующим этапом является охлаждающая камера. Жвачка попадает туда на 15 минут при температуре 3-7 С°. На выходе жевательная резинка достаточно охлаждена для нарезки и упаковки. Обе операции выполняет одна машина за доли секунды. Если замедлить этот процесс, то можно увидеть, как непрерывный поток жвачки входит с одного конца машины и машина режет его на порции. Устройство толкает каждый кусок в обертку из воощеной бумаги и закручивает оба конца фантика. Эта машина обрабатывает 900 кусков жевательной резинки в минуту.



Пресс для производства жевательной резинки



Последняя остановка — это фасовка. Жвачка попадает на весы, которые автоматически отвешивают нужное количество на одну банку. Банку запечатывают пластиком, чтобы сделать ее герметичной. Это сохранит жвачку свежей.