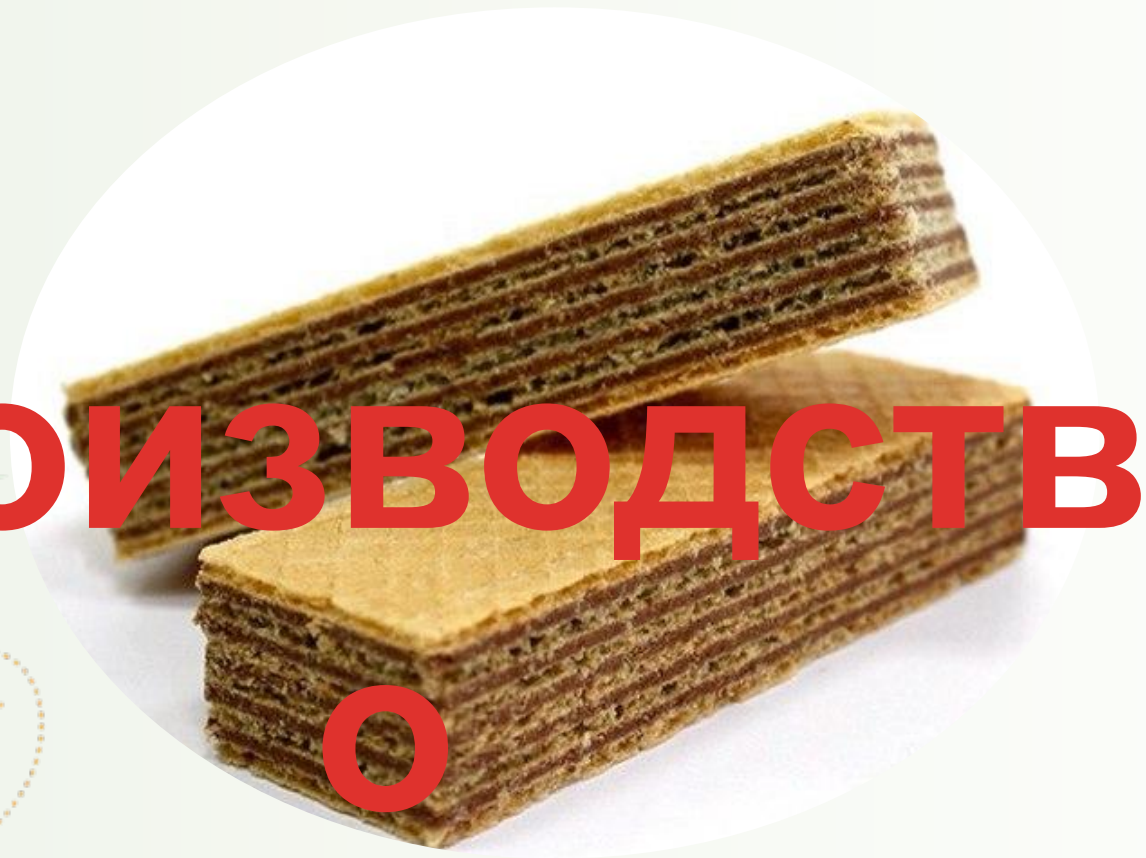


Производств



о

Вафель

Выполнила: Маликова
Айдана Габиткызы

2016

г.

Содержание

ВАФЛИ: КЛАССИФИКАЦИЯ, ОСНОВНОЕ СЫРЬЕ

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ВАФЕЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ. ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ВАФЕЛЬ.

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ВАФЕЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ. ВОЗМОЖНЫЕ ДЕФЕКТЫ

НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

КОНДИТЕРСКИЕ ЖИРЫ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА НАЧИНОК ДЛЯ ВАФЕЛЬНЫХ ИЗДЕЛИЙ

РЫНОК ВАФЕЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ. ОСНОВНЫЕ КОМПАНИИ РФ, ПРОИЗВОДЯЩИЕ ВАФЛИ.

ИЗВЕСТНЫЕ БРЕНДЫ (ВАФЕЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ) НА РОССИЙСКОМ РЫНКЕ

Вафли - мучные кондитерские изделия с клетчатым оттиском на поверхности, получаемые из жидкого сбивного теста, различной формы с начинкой или без нее.

Своё название вафли получили от средненижненемецкого слова «wâfel». Датская форма «wafel» в XVIII веке изменилась в *waffle* и в таком виде вошла в русский язык.



Классификация

В зависимости от вида начинки вафли (мука, желтки, соль и гидрокарбонат натрия — разрыхлитель) классифицируют

без начинок

(полуфабрикат в виде тонких пористых листов, пищевые фосфатиды и растительное масло)

с начинками

(вафельные листы, начинка)

вафли с жировой начинкой

вафли с начинкой пралине или типа пралине

вафли с фруктовой начинкой

вафли с помадной начинкой

вафли диабетические с жировой начинкой

Классификация вафель

По форме:

квадратная,
прямоугольная,
круглая,
треугольная,
в виде
трубочек,
фигурная в
виде орехов,
ракушек и др.

По количеству слоев:

трехслойные — два
слоя вафельного листа
и один слой начинки;
пятислойные — три
слоя вафельного листа
и два слоя начинки;
семислойные —
четыре слоя
вафельного листа и
три слоя начинки;
девятислойные —
пять слоев
вафельного листа и
четыре слоя начинки.
Количество слоев в
вафлях задается
рецептурой.

По обработке поверхности

Поверхность
вафель может
быть обработана
отделочными
полуфабрикатами
полностью или
частично,
художественно
украшена или
**покрыта (не
покрыта)**
глазурью.

Стадии технологического процесса производство вафельной продукции

- подготовка сырья к производству;
- приготовление вафельного теста;
- приготовление начинки;
- дозирование вафельного теста, отливка порций теста в вафельные формы и выпечка вафельных листов;
- охлаждение вафельных листов;
- приготовление вафельных блоков;
- охлаждение вафельных блоков;
- резка вафельных блоков на заготовки;
- упаковывание вафель в потребительскую и торговую тару.

Технология производства вафельной продукции

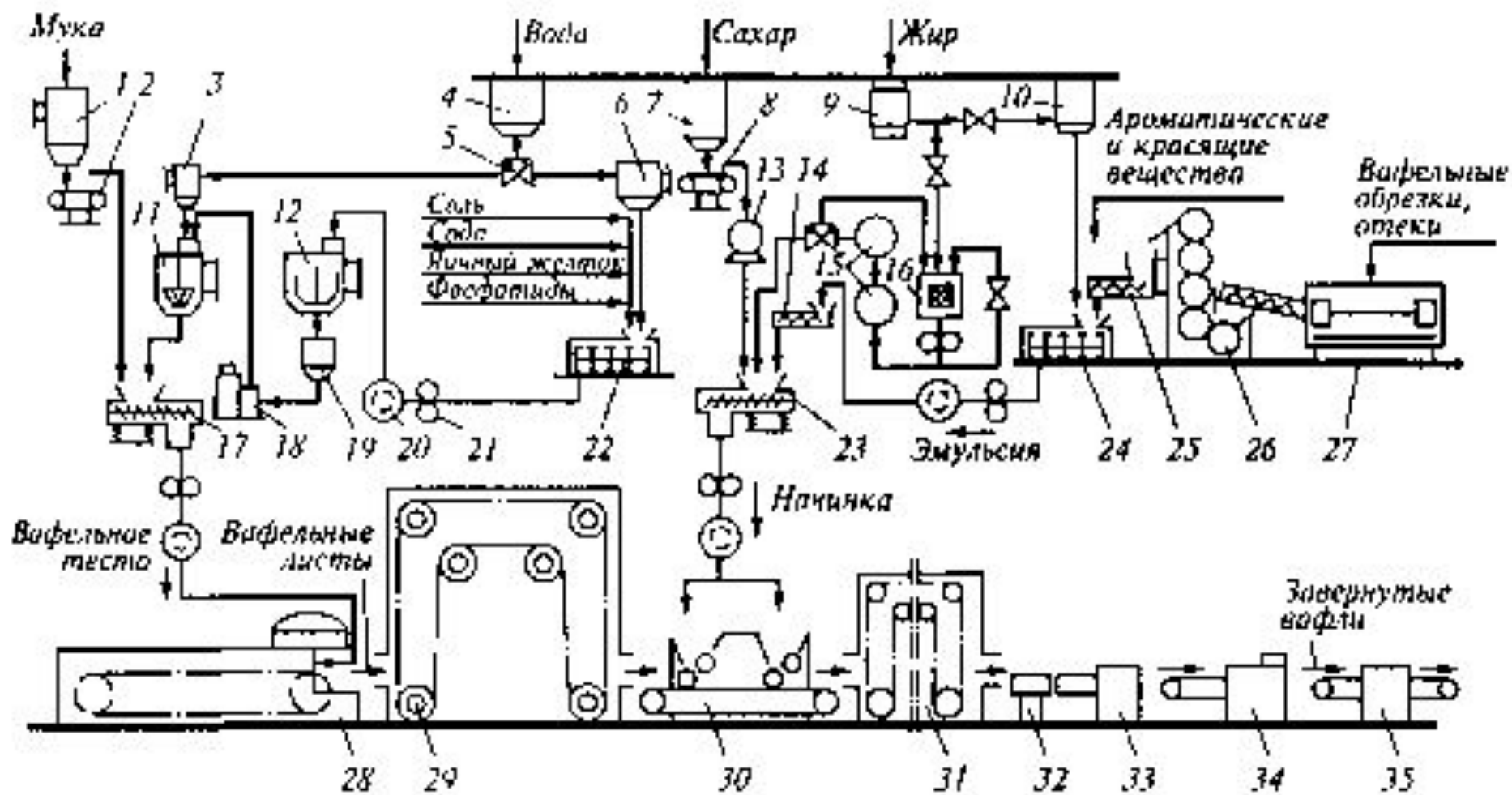


Рис. Машинно-аппаратурная схема линии производства вафель

1- бункер	8- дозатор	15- охладитель	22- эмульсатор	29- конвейер
2- дозатор	9- темпераирующая машина	16- сетчатый фильтр	23- вибросмеситель	30- намазываютая машина
3- дозатор	10- дозатор	17- вибрационный смеситель	24- смеситель	31- охлаждающий аппарата
4- распределительн ый бак	11- гомогенизатор	18- насос-дозатор	25- шнековый дозатор	32- штабелер
5- кран	12- расходная емкость с мешалкой	19- бачок постоянного уровня	26- пятивалковая мельница	33- резальная машина
6- порционный дозатор	13- микромельница	20- фильтр	27- меланжер	34- заверточная машина
7- бункер	14- дозатор	21- насос	28- расходный бачок вафельной печи	35- гофрокороба, заклеиваемая машина

Условия хранения вафельной продукции

Продукт следует хранить в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями. Продукт не должен подвергаться воздействию прямого солнечного света.

Не допускается хранить и транспортировать продукт совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.

Срок хранения вафель составляет в зависимости от вида начинки от 15 сут до 2 мес. Срок хранения вафель без начинок — 3 мес.

Оценка качества вафельной продукции.

По органолептическим показателям вафли должны соответствовать требованиям ГОСТ или ТУ: обладать хрустящими свойствами, начинка — нежным вкусом и пышной структурой; иметь одинаковый размер и правильную форму с ровными обрезанными краями и четким рисунком; начинка в вафлях не должна выступать за края; поверхность глазированных вафель должна быть ровной, без пузырей и трещин; вафельный лист должен плотно соприкасаться с начинкой.

Цвет вафель с начинкой — от светло-желтого до желтого, без начинки — от желтого до светло-коричневого. Не допускается наличие пятен, пригорелости. Цвет начинки однородный. Качество начинки определяется однородностью ее консистенции, отсутствием крупинок и комочков. Начинка жировая и пралиновая легко тает во рту, обладает нежной маслянистой структурой.

В изломе вафельные листы должны быть хорошо пропечены, иметь развитую пористость, обладать хрустящими свойствами. Вафли не должны иметь постороннего привкуса и запаха.

Возможные дефекты

Нормативная документация: ГОСТ
14031-68 - Вафли. Технические условия

*Кондитерские жиры для
производства начинок для вафельных
изделий:* смесь гидрожира и кокосового
масла, которого вводится не менее 40%.
Температура плавления этого вида жира
26—30°C

Рынок вафельной продукции. Основные Компании РФ, производящие вафли.

Вафли среди мучнистых кондитерских изделий занимают почетное 2-е место, уступая место только абсолютному лидеру — печеню.

Согласно официальным данным, лидерами производства мучных кондитерских изделий в 2010 году стали Центральный, Приволжский, Сибирский и Северо-Западный федеральные округа. Более четверти всего объема российского производства мучных кондитерских изделий – 25,9% – приходилось на Центральный ФО. Приволжский ФО в данной структуре занял долю в 23,1%, а доли Сибирского и Северо-Западного округов составили соответственно 17,6 и 13,1%. Основные игроки - компания «Марс» (лидер производства - около 5 % всех кондитерских изделий, производимых в России); «Ликонф» - липецкая кондитерская фабрика (более 3,0 %); «Конти-Рус» (2,3 %). Также можно отметить «Рот Фронт», кондитерское объединение «Россия», концерн «Бабаевский», «Крафт Фудс Рус» и КДВ «Яшкино», производящие более 10% от совокупного объема российского производства данной продукции.

**ООО «КДВ
ЯШКИНО»**

**ФЛ ООО
«ДИРОЛ
КЭДБЕРИ»**

**ИЗВЕСТНЫЕ
БРЕНДЫ
(ВАФЕЛЬНОЙ
ПРОДУКЦИИ) НА
РОССИЙСКОМ
РЫНКЕ**

**ОАО
«СЛАДОНЕ
Ж»**

**ООО
«КОНДИТЕРСКАЯ
ФАБРИКА «1 МАЯ»**

**ОАО
«КОНСАР»**

Источники:

1. <http://msd.com.ua/texnologiya-konditerskogo-proizvodstva/proizvodstvo-vafel/>
2. http://studopedia.ru/12_64526_proizvodstvo-vafel.html
3. http://upbarsa.blogspot.ru/2010/04/blog-post_15.html
4. <http://mppnik.ru/publ/1002-osnovnoe-syre-dlya-proizvodstva-konditerskih-izdeliy.html>
5. <http://torgovlya.info/novosti-torgovli/nasha-rodina-vafliv-stali.html>
6. <http://i-plan.ru/catalog.php?id=670>
7. <http://konditerprom.ru/articles/3318>