

Сміренко Л.А. Технологія х/п виробництва Пекар 3 розряд.

16.06.2023 р

. Урок№ 61

Тема уроку: Механізація роботи у хлібосховищах і експедиції. Санітарні вимоги до цих приміщень.

Мета уроку: Ознайомитись з приміщеннями хлібосховищ та експедиціями, з вимогами до їх санітарного стану.

Конспект уроку: Правильно організоване зберігання хліба, а також правильне укладання його та перевезення забезпечують збереження якості хлібних продуктів, попереджають розвиток хвороб і пліснявіння.

Приміщення хлібосховища повинні бути ізольованими, сухими, чистими, побіленими або пофарбованими, добре вентильованими, що не зараженими шкідниками комор, добре освітленими. На стінах і стелях хлібосховища не повинно бути цвілі. У приміщенні повинна підтримуватися рівномірна температура, не нижче 6 ° С.

Хлібосховища повинно бути обладнане кулерами або пересувними етажерками, або стаціонарними полицями-стелажами, або лотками. Полиці-стелажі, лотки і ящики повинні бути зроблені з добре оструганною дерева, що не має будь-якого запаху (смолистого та ін.) У міру потреби хлібосховища та їх обладнання необхідно піддавати ремонту та дезінфекції (не рідше одного разу на рік).

У складських приміщеннях систематично повинні проводитися дезінсекція та дератизація. Зберігання інших товарів або продуктів, що особливо володіють різким запахом, який може перейти на хлібні вироби, не допускається.

Гарячий хліб і хлібобулочні вироби, щойно вийняті з печей, слід укладати в один ряд на бічну або нижню кірку на кулери, полиці або лотки. Остигли хлібні вироби при зберіганні і транспортуванні можна укладати в один і два ряди, а дрібноштучні булочні вироби з обробкою на верхній кірці - тільки в один ряд. У кожному разі, укладання хліба та хлібобулочних виробів навалом забороняється.

Організація роботи експедиції:

Напівфабрикати, кондитерські та кулінарні вироби реалізуються на інші підприємства через експедицію.

На великих заготівельних підприємствах створюють:

- Експедицію напівфабрикатів з овочів, м'яса, риби та субпродуктів
- Експедицію, що реалізує кулінарні вироби
- Експедиція при кондитерському цеху

Експедицію розміщують при кондитерських і кулінарних цехах, поблизу заготівельних цехів. Склад і площа приміщень залежить від потужності та асортименту продукції.

Приміщення експедиції повинне мати:

- Стіл прийому замовлень
- Охолоджувальні камери напівфабрикатів, кулінарних і кондитерських виробів.
- Комори кондитерських виробів
- Приміщення прийому і розбирання транспортування тари
- Мийна тари для напівфабрикатів, кулінарних і кондитерських виробів
- Приміщення для зберігання тари
- Кімната експедитора

Експедиційну тару з виробами маркують і пломбують. В маркуванні вказують підприємство і його підпорядкованість, найменування і кількість виробу, масу, дату випуску і термін реалізації.

В експедиції хліб після випічки поміщається на полиці вагонеток в один ряд, потім протягом 2 ч витримується при температурі повітря 15 ° С і вологості 60-65% в хлебохранилище. Після охолодження хліб надходить в торговельну мережу та на підприємства громадського харчування. Вагонетки, які використовуються для охолодження хліба, потрібно час від часу чистити: мити гарячою водою і дезінфікувати 0,2% розчином хлорного вапна.

У хлебохранилищі і експедиції повинен бути організований достатній повітрообмін за допомогою приточно-витяжної вентиляції. У цих приміщеннях регулярно слід проводити вологе прибирання підлоги, стін і вікон.

При проектуванні нових хлібозаводів в даний час передбачається будівництво холодильних відділень для заморожування хліба.

Заморожування хліба продовжує терміни його реалізації, зберігає свіжість, має багато переваг техніко-економічного характеру. Існують три способи заморожування: повільне при температурі -24 ° С з

природною циркуляцією повітря, швидке при температурі нижче -24°C з посиленою циркуляцією повітря я надшвидкий, або глибоке, в середовищі рідкого азоту при температурі -195°C . Сутність заморожування хліба полягає в переміщенні вологи в колоїдному капілярі - пористій структурі хліба. Заморожування може бути застосоване також для хлібобулочних і кондитерських виробів, а також тесту в різних стадіях виготовлення. Заморожене готове тісто може зберігатися до 12 тижнів. Для заморожування хліба існують камери тунельного типу, обладнані підвісними монорейковими шляхами, багатострічкові конвеєри, морозильні шафи.

Розморожування не вимагає особливого устаткування: воно здійснюється в камерах або відділеннях з кондиціонованим повітрям.

<https://www.youtube.com/watch?v=vRjFSDC-Xxk>

Домашнє завдання: Законспектуйте матеріал.

Надайте відповідь на питання: 1. Навіщо потрібні хлібосховища та експедиції?

2. Чи можна гарячі вироби складати на лотки?

3. Як часто ці приміщення треба обробляти від мікробіологічного забруднення?

4. Які механізми повинні бути в цих приміщеннях?

Відповіді надсилайте на пошту викладача чи на Вайбер: ludasmirenko@ukr.net