

Надежная технология экструдирования – неотъемлемый элемент процесса производства сухих завтраков



Сухие завтраки прочно закрепились в рационе людей по всему миру. И сегодня, помимо широкого разнообразия форм, вкусов и цветов, мы ждем от них также соответствия строгим требованиям в отношении качества питания и безопасности пищевых продуктов. Неизменно высокое качество продукции, высокая эксплуатационная надежность и максимальная эффективность – вот важнейшие требования, которым должны удовлетворять современные производственные установки. Чтобы отвечать им, концерн Bühler AG предлагает своим клиентам множество подходящих системных компонентов, а также соответствующий опыт в разработке продуктов, расширении масштабов, проектировании и строительстве заводов.

Экструзия часто используется как способ варки и формовки при производстве сухих завтраков. Как процесс HTST (high temperature short time) экструзию можно назвать сравнительно щадящей обработкой. Вследствие минимального расхода воды процесс является менее энергоемким, а в итоге – более экологичным и экономичным. Хорошая адаптируемость к изменяющимся технологическим требованиям повышает рентабельность этого способа.

Дозированный ввод в процесс предварительно перемешанных твердых ингредиентов осуществляется с добавлением пара и воды. Зачастую на стадии предварительного кондиционирования их доводят почти до кипения и в зависимости от содержания влаги и времени выдерживания подваривают с большей или меньшей интенсивностью. По желанию в аппарате предварительного кондиционирования вводят вкусовые добавки. Благодаря точной установке содержания влаги и температурно-временной характеристики в весьма широких пределах можно стабильно получать продукцию с точно определенными качествами. Введение дополнительных красителей, ароматических или минеральных добавок улучшает внешний вид и вкусовые качества продукции, а также повышает ее ценность с точки зрения физиологии питания. При правильной разработке и проверке процесс экс-



трузии также является отличной стадией уничтожения бактерий, которые могут присутствовать в сырье.

Наряду с варкой и последующей формовкой на экструзионной головке фирма Bühler предлагает двухстадийные варочно-формовочные технологии. В этом случае варка и конечная фасонная порезка выполняются на двух отдельных машинах. Наиболее распространенными представителями оборудования для производства сухих завтраков способом косвенного взрывания являются одношнековые формовочные машины и плющильные станки. Одношнековые экструдеры с вертикальной торцевой обработкой применяются для изготовления высокоточных изделий и/или для высокой производительности. Для сухих завтраков способом косвенного взрывания Bühler предлагает хорошо зарекомендовавшие себя в отрасли плющильные станки.

Представительство в Минске:

тел.: +375 (17) 234-34-00

E-mail: office.minsk@buhlergroup.com

УНП 102367348