

# Azərbaycan Dövlət İqtisad Universiteti

“Qida məhsullarının texnologiyası”  
kafedrası

Hazırladı: b/m, i.e.d. Nəsrullayeva G.M.

**Fənn: “Çörək, makaron, unlu qənnadı və  
qida konsentratları sənaye müəssisələrinin  
texnoloji layihələndirilməsi”**

# MÜHAZİRƏ 10

## QIDA KONSENTRATLARI İSTEHSAL EDƏN MÜƏSSISƏLƏRİN TEKNOLOJİ LAYİHƏLƏNDİRİLMƏSİ

- **PLAN:**
- Qida konsentratları istehsal edən müəssisələrin layihələndirilməsinin texnoloji hissəsi: texnoloji hesabat və kompanovka.
- Texnoloji hissə: müəssisənin gündəlik məhsuldarlığı, əsas texnoloji avadanlığın seçilməsi, əsas və əlavə xammal sərfi, un tədarükü Unun saxlanması üçün tutmlar və s. layihələndirmənin mərhələləri.

## Әдәбиyyат

1. Авдеева Л.Л., Цыганова Т.Б., Янушко Т.В. Условные обозначения и основные технические характеристики оборудования хлебопекарного производства / М.: МГУТУ, 2002. – 55 с.
2. Драгилев А.И., Маршалкин Г.А. Основы кондитерского производства / М.: ДеЛи принт.- 2005.- 532с.

Qida konsentratları istehsal edən müəssisələr bir neçə əlamətlərinə görə qruplara bölünürlər:

İstehsal gücünə görə 3 qrupa bölünürlər: I qruppa-kiçik istehsal güclü müəssisə (8 min ton ildə), II qrupa orta güclü (8-20 min ton ildə); III qrupa-böyük güclü (20-40 min ton ildə). Hal hazırda bəzi müəssisələrin gücü ildə 80 min ton olur.

Qida konsentratları istehsal edən müəssislərin optimal gücü məhsulun çeşidindən, taranın növlərindən və ölçüsündən, xammal zonasının xarakterindən, emal olunan xammalın növlərindən , tikintinin rayonundan və ərazisindən və başqa bir çox faktorlardan asılıdır.

Hər bir ayrı müəssisənin gücü tikintinin texniki –iqtisadi əsasına uyğun olaraq müəssisənləşdirilir. İri müəssisələr kiçik müəssisələrindən iqtisadi cəhətdən səmərəlidir.

Meyvə-giləmeyvə konsentratları hazırlayan böyük və orta gücə malik müəssisələr əsasən xammalla zəngin olan cənub bölgələrdə tikilir. Bu müəssisələrə yüksək məhsuldarlıqlı mexanikləşdirilmiş və avtomatlaşdırılmış xətlər ilə təchiz edilmişdir

Kiçik güclü müəssisələrə isə əsasən  
şərqdə, qərbdə və mərkəzi  
zonalarda tikilir. Bu müəssisələrin  
istehsal etdiyi məhsulu əsasən  
istehsal olunduğu bölgədə  
istifadəsi nəzərdə tutulmuşdur .

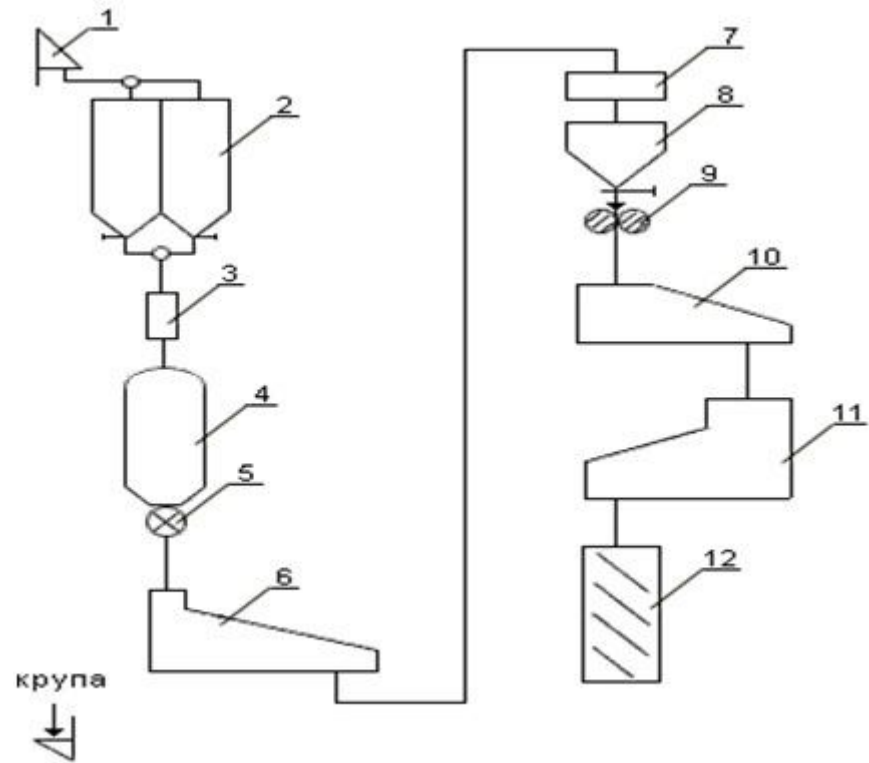


Qida konsentratları sənayesi tərəfindən buraxılan məhsulların çeşidi kulinariya təyinatına və istehsalat texnikasına uyğun olaraq növbəti əsas qruplara bölürlər:

- 1) nahar yeməklərinin qida konsentratları;
- 2) uşaq və pəhriz qidalanması üçün quru məhsullar;
- 3) yulaf pəhriz məhsulları;
- 4) quru səhər yeməkləri;
- 5) qəhvə məhsulları;
- 6) ədviyyatlar.

Daha əvvəl mövcud olmuş"un məmulatlarının yarımfabrikatları" qrup yenidən qəbul edilmiş təsnifat görə birinci qrupa yarımqrup kimi daxil edilmişdir.

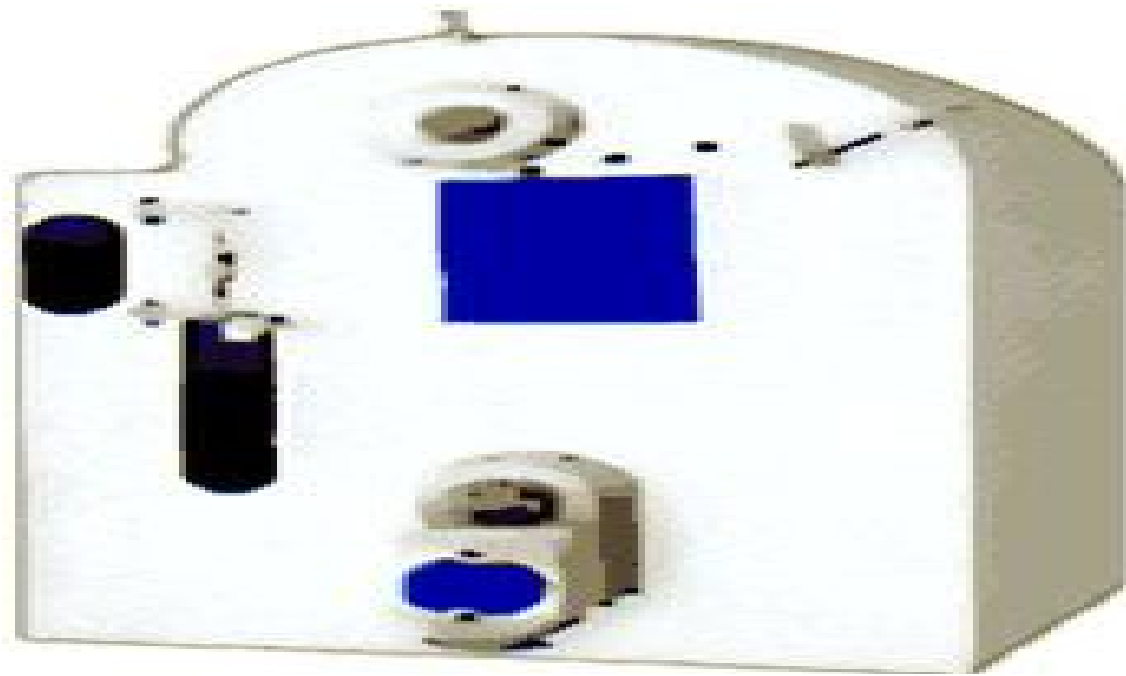
Kartof məhsullarına hal-hazırda sərbəstlər baxılır, o, göstərilən təsnifatla aid edilmir.



Texnoloji istehsal xətti



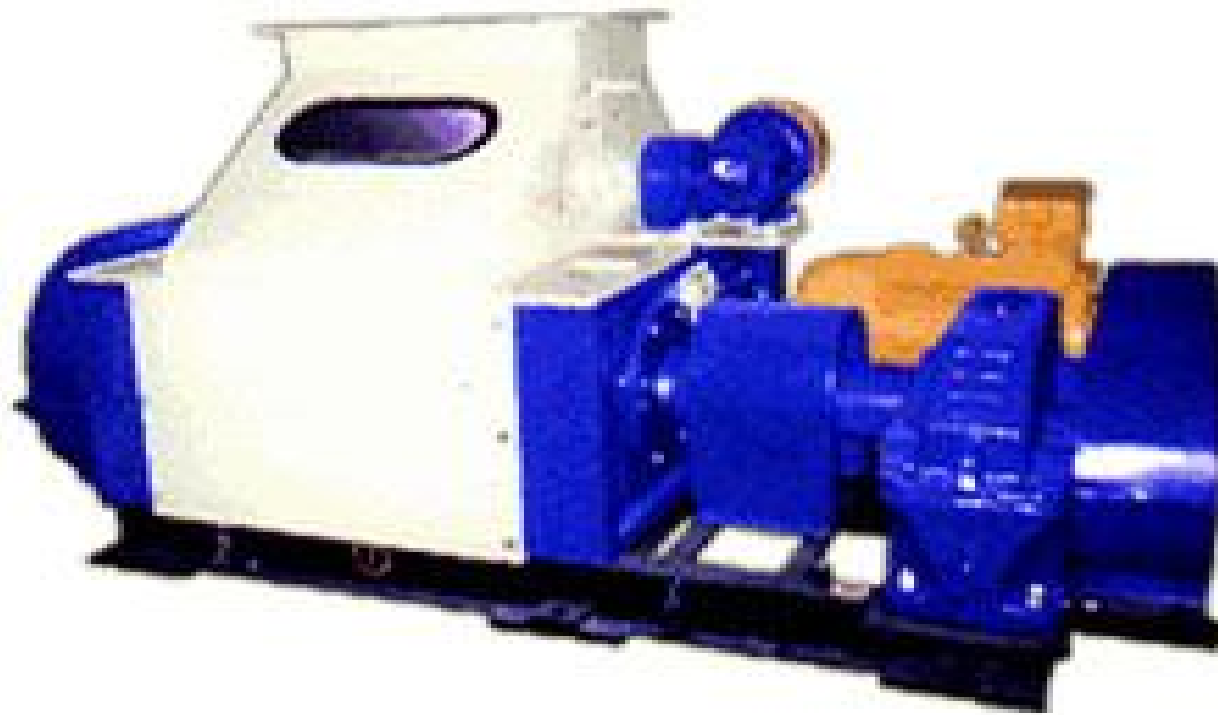
Çeşidləmə maşını



Hava seperatoru



buxarlandırıcı



Yastılatan dəzgahlar





quruducu