

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”

MUHAZİRƏ 3
ÇÖRƏKBIŞIRMƏ
MÜƏSSISƏLƏRİNİN TEXNOLOJİ
LAYIHƏLƏNDİRİLMƏSİ

PLAN:

Çörək bulka məmulatların çeşidinin seçilməsi

Sobaların seçilməsi və məhsuldarlığının
hesablanması

Xəmirin hazırlanması üçün texnoloji sxemin
seçilməsi

Çıxımın və xammalın hesablanması

Ədəbiyyat

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.
3. Изделия макаронные. Методы определения качества / ГОСТ Р 52377 –2005.
4. Изделия макаронные быстрого приготовления. Общие технические условия /ГОСТ Р 52378 – 2005.

Çörəkbişirmə zavodlarının layihələndirilməsi zamanı onun gücü, istifadə olunan xammalın miqdarı, avadanlıq seçimi, otaqların ölçüsü, təqribi olaraq istiliyin, suyun, elektrik enerjisinin, işçi qüvvənin və əsas texniki-iqtisadi göstəricilərin miqdarı müəyyənləşdirilir.

Layihələndirmə müəssisənin gücünün, texnoloji sxeminin seçimini, çörəyin hazırlanma üsulunun, istehsalın mexanikləşdirmə və avtomatlaşdırma dərəcəsinin təyini ilə başlayır. Çörək zavodlarında verilən məlumat çeşidindən asılı olaraq sobaların növü və miqdarı hesablanır. Sonra məhsul çıxımının, xammal miqdarının, texnoloji avadanlıqların, otaqların sahəsinin hesabatı aparılır. bundan sonra istehsal sexlərinin və bölmələrinin tərtib edilməsi həyata keçirilir.

Tikintinin əsasının qoyulması və ya müəsisənin yenidən qurulması. Yeni müəsisənin layihələndirilməsi zamanı istehsal gücünün, məhsul çeşidinin, tikinti sahəsinin seçilməsini, tikintinin əsaslı planın texniki-iqtisadi əsası; əldə edilən xammalın, materialın, yanacaqın, elektrik enerjisinin mənbəyi qeyd edilməlidir; kapital qoyuluşunun miqdarı təqribi təyin edilməlidir.

Fəaliyyət göstərən müəssisənin yenidən qurulması zamanı texniki-iqtisadi əsaslanama yenidən qurmaya qədər istehsalın xarakteristikasının, olan avadanlığın texniki vəziyyəti barədə məlumat, tətbiq edilən texnoloji sxemin xarakteristikası və texnoloji bacarıqlarını sübutu və nəzərdə tutulan yenidən qurmanın iqtisadi effektivliyi özündə saxlamalıdır.

Çörək zavodunun istehsa gücü tikinti nəzərdə tutulan şəhər əhalisinin sayına əsasən, həmçinin çörək bulka məmulatları istehlak edən əhalinin sayına əsasən hesablanır. Bu zaman əhalinin 5-10 il ərzində artımı düzgün proqnozlaşdırılmalıdır.

Çörək bulka məmulatlarından istifadə edənlərin sayını təyin etmək üçün, əsas əhalidən başqa, həmçinin şəhər kənarı və gəlmə əhalini də nəzərə alınmalıdır. əhalinin çöərkdən istifadə norması sutkada 350 q təşkil edir.

müəssisənin gücünün hesablanması zamanı, avadanlıqların kapital və proflaktik təmiri üçün daşınması zamanı və ya həftənin, ayın müxtəlif günlərində, çöərkbulka məmumatına olan tələbatın artımı zamanı rezerv istehsal qurulur. bunula əlaqədar olaraq gücdən istifadə əmsalı 0,7 və bərabərdir.

çöərək zavodunun gücünün hesablanması üçün əhalinin artım əmsalı təyin olunur ki, hər il əhali artımı 3 % təyin olunur.

Çörək bulka məmulatların çeşidinin seçilməsi. Çöərək zavodları üçün çörək bulka mmultlarının çeşidi elə seçilməlidir ki, əhalinin tələbatını bütünlükdə ödəsin. bu zamna şəhərdə digər çörəkbişirən müəssislərin istehsal etdiyi məmulatın çeşidi nəzərə alınır.

Layihəİndirmə zamanı
çörəkbişirmə müəssislərində
müxtəlif çeşiddə çörək-bulka
məmulatlarını fasiləsiz istehsal
edən 3-6 istehsal xəttini
quraşdırılması nəzərdə tutulur.
Növbənin uzunluğu 8 saat olmaqla
2 və 3 növbəli iş rejimi tərtib edilir.

Çeşid	Kütlə, kq	Sutka ərzində istehsal, kq
II sort buğda unundan olan formalı çörək	0,88	18000
I sort buğda unundan olan formalı çörək	0,7	16000
Əla sort buğda unundan kəsilmiş baton	0,5	8000
I sort buğda unundan olan şəhər bulkası	0,2	4000
I sort buğda unundan olan dibli çörək	0,83	10000
Dibli təzə ukrayna çörəyi	0,89	9000

Sobanın məhsuldarlığı, çörəyin çıxımı, xammal sərfi, həmçinin avadanlığın seçilməsi və hesablanması texnoloji layihələndirmənin, reseptur və texnoloji göstəricilərinin normaları ilə əsasən aparılır.

hesablama sobasının məhsuldarlığının təyini ilə başlayır hesablama nəticəsində əvvəl zavodun məhsuldarlığı, sonra çörək çıxımı, unun və digər xammalın miqdarı müəyyənləşdirilir. sonra avadanlıq seçilir və hesablanır.

Sobaların seçilməsi və məhsuldarlığının hesablanması . Çörək zavodunun gücünün hesablanması zamanı əvvəlcə texnologitararakteristikaya uyğun olaraq sobanın tipi seçilir. Sonra verilmiş məmulatın çeşidi üçün sobanın məhsuldarlığının yoxlama hesabatı aparılır. məlumdur ki, sobanın məhsuldarlığı sobanın beçiklərinin sayından, məmulatın ölçüsü və kütləsindən, bişmə müddətindən asılıdır

Çörəyin bişirilməsi formada,
təbəqədə və ya beşiklərdə həyata
keçirilir. Ona görə də təbəqənin
formasını və ölçüsündən beşikdə olan
məhsulun miqdarı və sobasının
məhsuldarlığı asılıdır.

Formalı çörək bişirilməsi adətən
tikilmiş-soba aqreqatlarında həyata
keçirilir.