

Любимый пирожок на новый лад



Часто у производителей возникает вопрос: – как можно наладить производство пирожков в промышленном масштабе, максимально исключив ручной труд?

С.В. Тюрева,
главный технолог компании «АГРО-3»

Наверное, нет в России человека, кому не знаком этот любимый с детства продукт, выполненный заботливыми руками бабушек или мам. Манящий запах пирожков не оставлял никого равнодушным, вызывая непреодолимое желание попробовать. Разнообразие начинок, особое для определенных регионов нашей страны, размеров, причудливость форм и отделок делает этот продукт интересным как для потребителя, так и для производителя. Выпекать в промышленном масштабе этот продукт хотели бы многие, но возникает одна основная проблема: как уйти от ручного труда, сохранив при этом форму пирожка (максимально приблизить ее к традиционной) и соблюсти четкое весовое соотношение начинки и теста на каждую единицу продукта.

Не могу утверждать, что существует оборудование, которое ответит сразу на все наши требования и выдаст в хороших объемах и стабильного качества домашний «бабушкин» пирожок.

Самые простые варианты пирожкового производства с уменьшением доли ручного труда и со стабильными параметрами по форме и весу укладываются в следующую технико-технологическую линейку:

1. тестомесильная машина, делитель-округлитель периодического действия, тестораскаточная машина или тестозакаточная, без закатывающей сетки (для возможности получения лепешки из шарика), ручная дозировка начинки, ручная формовка и укладка на листы.

2. тестомесильная машина, тестораскаточная машина, снабженная режущим валиком с круглыми выемками, ручная дозировка начинки, ручная формовка и ручная укладка на лист.

Преимущества такой механизации производства – это повышенная (по сравнению с ручной разделкой) производительность, более стабильный вес. А недостатки – наличие ручного труда, во 2-ом варианте наличие обрезки, используемой в конечном итоге как возвратные отходы в тесто.

Одним из вариантов механизации процесса формовки является использование машин KN 550 и KN 600 компании РЕОН (Япония).

Их преимущества состоят в том, что, являясь оборудованием для промышленного производства, они позволяют производить порядка 20 - 50 пирожков в минуту (в зависимости от размера), с четко определенной формой (в данном случае продолговатой или круглой), и равномерным распределением начинки заданного количества. Машинки компактные, укладка на производственный лист может производиться как вручную, так и с помощью укладываемого механизма, тесто замешивается небольшими порциями (на 6 – 10 кг муки). При правильном подборе формующих насадок имеется возможность пропускать пластичные начинки с крупными включениями, такими как кусочки яблок, ягоды, тушеная капуста, резаные грибы.

В случае применения этих машин рабочая технико-технологическая линейка оборудования для разделки будет выглядеть так:

3. тестомесильная машина, формующая машина KN 550 или KN 600, укладчик изделий на листы (либо ручная укладка).

Любая дополнительная механическая обработка теста ведет за собой необходимость некоторых изменений в технологическом процессе приготовления продукта. Следовательно, надо быть готовым к изменениям рецептур и переходу на современные способы тестоведения.

Но! Для производства мягкого, объемного, пышного пирожка на этом виде оборудования необходимы переход на ускоренное тестоведение с отлежкой теста не более 10 минут, а также обязательное изменение используемой рецептуры в сторону внесения добавок, ускоряющих процесс брожения теста, повышающих его пластичность для сохранения структуры теста после его механической (шнековой) обработки, повышающих формоустойчивость тестовых заготовок.



На современном рынке представлено большое разнообразие продукции, отвечающей вышеупомянутым требованиям по улучшению качества теста, как российского, так и зарубежного производства.

Таким образом, технико-технологическая линейка для производства пирожков в промышленных масштабах представляет собой

4. Полностью автоматизированные линии для производства булочных и слоеных изделий. Преимущества такого производства в том, что предлагаемая разделка теста является «бесстрессовой», позволяющей в итоге получить продукт, имеющий повышенный объем и равномерную пористость. Производительность на таких линиях по пирожкам стандартной формы достигает порядка 120 шт. в минуту, но при этом наличие ручного труда (на стадии складывания) не исключается. Полностью автоматизированным может быть продукт круглой, прямоугольной, квадратной или треугольной формы, с разными видами декора («сеточка», надрезы, «косичка» и т.д.).

Какой из предложенных вариантов механизации технологического процесса сможет в полном объеме удовлетворить вкусы избалованных домашними пирожками российских потребителей и запросы производителей, решается каждым предприятием индивидуально. Я лишь хочу пожелать, чтобы принятое решение оправдало бы ваши надежды, и полученный в итоге продукт продолжал радовать покупателей своим видом, вкусом и разнообразием, а производителей своей себестоимостью и стабильностью качества.

Удачи вам!