

22-7499

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ



САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ

Н.И. ТОКАРЕВА

РАСЧЕТ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ ХЛЕБОПЕКАРНЫХ ПЕЧЕЙ

Учебно-методическое пособие

Санкт-Петербург
2022

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

Н.И. ТОКАРЕВА

РАСЧЕТ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ ХЛЕБОПЕКАРНЫХ ПЕЧЕЙ

Учебно-методическое пособие

**ИЗДАТЕЛЬСТВО
САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО
ЭКОНОМИЧЕСКОГО УНИВЕРСИТЕТА**

2022

ББК 36.83

Т51

Токарева Н.И.

Т51 **Расчет производительности хлебопекарных печей : учебно-методическое пособие / Н.И. Токарева. – СПб. : Изд-во СПбГЭУ, 2022. – 31 с.**

ISBN 978-5-7310-5695-3

В учебно-методическом пособии приводятся примеры расчета производительности хлебопекарных печей различных конструкций для выработки широкого ассортимента хлебобулочных изделий.

Предназначено для проведения практических занятий по МДК.02.01.01 Технология хлебопекарного производства, МДК.02.01.02 Оборудование хлебопекарного производства, МДК.02.01.03 Поточно-механизированные линии для производства хлебных изделий, для выполнения расчетной части курсового проекта по МДК.02.01.01 Технология хлебопекарного производства, а также для написания технологической части выпускной квалификационной работы для обучающихся по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

ББК 36.83

Рецензенты: преподаватель колледжа бизнеса и технологий СПбГЭУ канд. техн. наук **С.Ф. Демидов**
преподаватель колледжа бизнеса и технологий СПбГЭУ **А.С. Громцев**

ISBN 978-5-7310-5695-3

© СПбГЭУ, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	4
ВВЕДЕНИЕ.....	5
1.КЛАССИФИКАЦИЯ ХЛЕБОПЕКАРНЫХ ПЕЧЕЙ.....	6
2.СРАВНИТЕЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ХЛЕБОПЕКАРНЫХ ПЕЧЕЙ.....	8
3.ОСНОВНЫЕ РАСЧЕТНЫЕ ФОРМУЛЫ ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ ПЕЧЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КОНСТРУКЦИЙ.....	15
3.1. Пример расчета производительности тупиковой печи при выпечке изделий в формах.....	17
3.2. Пример расчета производительности тупиковой печи при выпечке на листах.....	18
3.3. Пример расчета производительности туннельной печи при «механической» посадке тестовых заготовок на под печи.....	19
3.4. Пример расчета производительности туннельной печи при «ручной» посадке тестовых заготовок на под печи.....	20
3.5. Пример расчета производительности туннельной печи при выпечки изделий на листах.....	21
3.6. Пример расчета производительности туннельной печи при выпечки бараночных изделий.....	22
3.7. Пример расчета производительности ротационной печи.....	23
ЛИТЕРАТУРА.....	24
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	26
Приложение 1. Техническая характеристика хлебопекарных печей.....	26
Приложение 2. Продолжительность расстойки и выпечки изделий.....	28
Приложение 3. Продолжительность расстойки и выпечки изделий.....	29
Приложение 4. Наружный диаметр бараночных изделий и их количество в 1 кг.....	30
Приложение 5. Параметры выпечки и влажность теста для бараночных изделий (при выпечке в печах ФТЛ-2 и ПХС-25).....	31