ROMULUS MARIAN BURLUC

TEHNOLOGIA PRODUSELOR FĂINOASE

EDITURA DIDACTICĂ ŞI PEDAGOGICĂ R.A.
BUCUREŞTI
2003

6/7-

ROMULUS MARIAN BURLUC



TEHNOLOGIA PRODUSELOR FĂINOASE

231550
UNIVERSITATEA
BIBLIOTECA

EDITURA DIDACTICĂ ŞI PEDAGOGICĂ R.A.
BUCUREŞTI
2003

Referent ştiinţific: **Prof.dr.ing. Petru ALEXE**
Tehnoredactare computerizată: **Gabriela GAVRILĂ**

Editura Didactică şi Pedagogică R.A.
ISBN 973-30-2418-X

Toate drepturile rezervate autorului.
Orice reproducere totală sau parţială a acestei ediţii se pedepseşte conform legilor.

CUPRINS

1. **Tehnologia pastelor făinoase** 1

1.1.Generalități 1

1.2.Materii alimentare 3

1.3.Pregătirea materiilor alimentare 10

1.4.Dozarea materiilor alimentare 12

1.5.Prepararea aluatului 14

1.6.Modelarea aluatului 20

1.7.Instalații de preparare şi modelare a aluatului 25

1.8.Instalații şi operații ajutătoare după modelarea geometrică 33

1.9.Deshidratarea limitată a pastelor făinoase (uscarea) 37

1.10. Instalații de uscare a pastelor făinoase 46

1.11.Răcirea şi stabilizarea pastelor făinoase 53

1.12.Ambalarea pastelor făinoase 53

1.13.Depozitarea pastelor făinoase 54

1.14.Linii de fabricație mecanizate 55

1.15.Indicatori de calitate la pastele făinoase 62

2.Tehnologia biscuiților 67
2.1.Generalități 67
2.2.Sortimente de biscuiți 67
2.3.Materii alimentare 69
2.4.Pregătirea materiilor alimentare 71
2.5.Dozarea materiilor alimentare 72
2.6.Prepararea aluatului 72
2.7.Influența componentelor asupra formării aluatului 74
2.8.Umiditatea aluatului 80
2.9.Temperatura aluatului 81
2.10.Durata şi intensitatea frământării 82
2.11.Ordinea şi forma de introducere a materiilor 83
2.12.Instalațiile de frământare 85
2.13.Maturizarea aluatului 87
2.14.Modelarea aluatului 92
2.14.1.Modelarea prin ştanțare 93
2.14.2.Modelarea prin presare 96
2.14.3.Modelarea prin trefilare 98
2.15.Coacerea 100
2.15.1.Instalații pentru coacerea aluatului de biscuiți 103
2.15.2.Instalațiile de recirculare a gazelor 104
2.15.3.Încălzirea electrică a cuptoarelor 107
2.15.4.Încălzirea prin curenți de înaltă frecvență 108

2.15.5.Încălzirea prin radiații infraroşii 110
2.15.6.Cuptorul tunel pentru biscuiți 111
2.16.Răcirea biscuiților 114
2.17.Fabricarea biscuiților cu cremă 117
2.17.1.Prepararea cremelor 118
2.17.2.Instalații de preparare şi finisare a cremelor 120
2.17.3.Ungerea cu cremă a biscuiților 122
2.18.Fabricarea biscuiților glazurați 125
2.18.1.Instalații de glazurare 126
2.19.Ambalarea biscuiților 128
2.19.1.Ambalarea biscuiților prin învelire 129
2.19.2.Ambalarea biscuiților prin mulare în plicuri 131
2.20.Depozitarea biscuiților 133
2.21.Indicatori de calitate biscuiți 134

3.Tehnologia vafelor şi napolitanelor 139
3.1.Generalități 139
3.2.Sortimente de vafe şi napolitane 139
3.3.Materii alimentare 140
3.4.Pregătirea materiilor alimentare 143
3.5.Dozarea materiilor alimentare 143
3.6.Prepararea aluatului 143
3.6.1.Instalații de preparare a aluatului fluid 145

3.7.Coacerea aluatului de vafe 146
3.7.1.Cuptoare pentru aluat de vafe 148
3.8.Răcirea vafelor 149
3.9.Prepararea cremelor pentru napolitane 150
3.10.Ungerea şi umplerea cu cremă a vafelor 151
3.11.Tăierea şi ştanțarea blaturilor de napolitane 153
3.12.Glazurarea napolitanelor 154
3.13.Ambalarea 154
3.14.Controlul calității 156

Bibliografie 159