



ХЛЕБ

Ультразвуковое увлажнение повышает качество хлеба

Влажность воздуха – один из важнейших параметров, влияющих на качество хлебобулочных изделий в процессе производства. Компания Contronics (Нидерланды) рекомендует применять во время расстойки и охлаждения хлеба ультразвуковое увлажнение, что улучшает качество продукта, упрощает работу с тестом, увеличивает срок хранения хлеба и снижает расход электроэнергии.

Использование увлажнения при расстойке теста

Ультразвуковые увлажнители Contronics генерируют водяную взвесь с особо малым размером частиц, всего 1-2 мкм. Эта взвесь с потоком воздуха попадает в расстойный шкаф. Часть водяных капель испаряется сразу же, повышая влажность воздуха в шкафу. Оставшиеся частицы воды оседают, формируя на поверхности заготовок из теста микропленку воды.

Преимущества использования увлажнения при расстойке теста:

- Тонкая пленка воды на поверхности тестовой заготовки замедляет формирование корки при выпечке, тем самым улучшая условия теплообмена внутри изделия: хлеб пропекается быстрее и равномернее.
- Повышенная влажность воздуха и водяная пленка на поверхности изделия из теста предотвращает его пересыхание и преждевременное образование корки.
- Упрощается работа с тестовыми заготовками: они не слипаются, и их форма остается постоянной.
- Технологию ультразвукового увлажнения можно использовать на любой стадии расстойки и при любой температуре воздуха.
- Влажность можно точно регулировать вплоть до 100%.
- При использовании ультразвукового увлажнения возможно снижение температуры или сокращение времени выпекания. Процесс выпечки становится энергоэффективным.





Повышение качества хлеба:

- 1 • Вес заготовок не снижается, как это обычно бывает при расстойке.
• Оптимизируется процесс образования корки.
• Увеличивается срок хранения выпечки: она дольше остается свежей, а корка дольше остается хрустящей.
• Уменьшается пересыхание мякиша.
• Выпечка имеет более привлекательный и равномерный цвет.
• Сохраняется объем продукта.
- 2 • Мякиш становится более пористым; поры распределяются более равномерно.

Влияние увлажнения на процесс охлаждения

- Тонкая водяная взвесь поступает в воздушный поток холодильного устройства. Частицы воды мгновенно испаряются, повышая влажность воздуха; при этом дополнительно снижается его температура. За счет испарения 1 литра воды достигается холодопроизводительность 650 Вт.
- Ультразвуковое увлажнение снижает температуру воздуха, уменьшая потребление электроэнергии.
- Уменьшается время, необходимое для охлаждения продукта.
- С хлебом становится проще работать, например, резать; уменьшается количество отходов.
- Использование увлажнения повышает эффективность оттаивания или замораживания продукции.

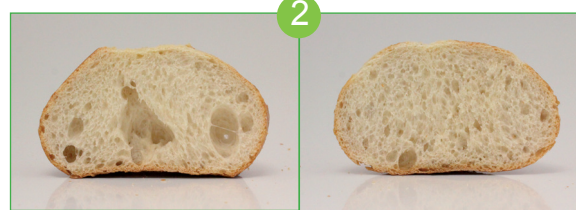
Повышение качества хлеба

- Хлеб меньше сохнет.
- Предотвращается потеря веса продукции.
- Хлеб выглядит более свежим.

Увеличения срока хранения продукции

В воду, используемую для увлажнения, можно добавлять слабый раствор кислот. Распыление кислотного аэрозоля подавляет развитие на поверхности хлеба спор плесени и бактерий, продлевая его срок хранения.

Без увлажнения | С увлажнением Contronics



Технология подходит для любых пекарен

Неважно, управляете ли Вы огромным хлебокомбинатом или небольшой частной пекарней – технология Contronics подходит для всех. Оборудование можно быстро и просто установить в уже работающей пекарне.

Дополнительные услуги:

- индивидуальные консультации по подбору оборудования;
- техническая поддержка на всех этапах – от проектирования до монтажа;
- сервисное обслуживание.

Представитель в России:

 condair

www.condair-russia.com

irina.bernstein@condair.com

+7 906 229 11 32