

Содержание

Введение.....	5
1. Технико-экономическое обоснование проекта	7
2. Технологическая часть	11
2.1 Описание ассортимента изделий	11
2.2 Описание аппаратурно-технологических схем производства.....	13
2.3 Выбор и расчет производительности печей.....	17
2.4 Расчет выхода хлебобулочных изделий.....	20
2.5 Расчет необходимого количества сырья.....	23
2.6 Расчет оборудования для хранения и подготовка сырья.....	28
2.7 Расчет оборудования для приготовления теста.....	34
2.8 Расчет производственных рецептур приготовления теста.....	38
2.9 Расчет тесторазделочного оборудования.....	44
2.10 Расчет оборудования для хранения готовых изделий.....	46
2.11 Описание производственной лаборатории.....	49
2.12 Ориентировочный расчет площадей хлебозавода	61
3. Расчет пищевой ценности изделия.....	62
4. Продовольственная безопасность.....	83
Заключение.....	102
Список использованной литературы.....	103
Приложение: Спецификация оборудования.....	
Графический материал – чертежи в формате А4.....	

		Фамилия	Подпись	Дата	<i>39.08.Б.ВКР</i>			
Разраб	Железнов				Организация выработки хлебобулочных изделий с применением улучшителей в условиях хлебозавода производительностью 20-25 т/сутки в г. Зеленограде	Литер	Лист	Листов
Руковод	Семенкина					Б	4	104
Консул	Бухтеева					МГУТУ		
Н.контр	Семенкина					им. К.Г. Разумовского		
Зав. каф	Никитин					2-0004-19.03.02-14/004195		