

Содержание

Введение.....	5
1. Техничко-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.....	29
2.7 Расчет оборудования для приготовления теста.....	35
2.8 Расчет производственных рецептур приготовления теста.....	38
2.9 Расчет тесторазделочного оборудования.....	46
2.10 Расчет оборудования для хранения готовых изделий.....	48
2.11 Описание производственной лаборатории.....	51
2.12 Ориентировочный расчет площадей хлебозавода	64
3. Расчет пищевой ценности изделия.....	65
4. Продовольственная безопасность.....	85
Заключение.....	104
Список использованной литературы.....	105
Приложение: Спецификация оборудования.....	
Графический материал – чертежи в формате А4.....	

		Фамилия	Подпись	Дата	<i>39.08.Б.ВКР</i>			
Разраб	Мартыненко				Организация выработки диетических изделий и улучшенных сортов хлеба из ржано-пшеничной муки в условиях хлебозавода производительностью 20-25 т/сутки в г. Серпухове Московской области	Литер	Лист	Листов
Руковод	Семенкина					Б	4	106
Консул	Бухтеева					МГУТУ им. К.Г. Разумовского 2-0004-19.03.02-14/045674		
Н.контр	Семенкина							
Зав. каф	Никитин							