

УДК 664.65.05 (075.8)
ББК 36.83-5я73
М 42

Рецензент – доктор технических наук, профессор В. Ю. Полищук

Медведев, П.В.

М 42 Проектирование хлебопекарных предприятий: учебное пособие/
П.В. Медведев, В.А. Федотов, Т.А. Бахитов; Оренбургский гос. ун-т. –
Оренбург: ООО ИПК «Университет», 2016. – 104 с.
ISBN 978-5-7410-1854-5

В учебном пособии приведены основные теоретические вопросы курса «Технология хлеба» в виде лекций; задачи по технологии хлебопекарного производства; типовой проект хлебозавода в виде планов этажей с компоновкой оборудования и разрезы здания.

Учебное пособие предназначено для студентов, обучающихся по программам высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

УДК 664.65.05 (075.8)
ББК 36.82-5я73

ISBN 978-5-7410-1854-5

© Медведев П.В.,
Федотов В.А.,
Бахитов Т.А., 2016
© ОГУ, 2016

Содержание

1	Технико-экономическое обоснование.....	4
1.1	Обоснование намечаемого района (города, пункта) строительства.....	7
1.2	Определение суточной мощности, выбор типа предприятия, обоснование ассортимента продукции.....	8
1.3	Выбор точки и площадки строительства.....	9
1.4	Основные положения проектируемой организации производства.....	9
1.5	Определение капитальных затрат на строительство хлебопекарного предприятия.....	10
2	Технологическая часть.....	11
2.1	Рецептура и физико-химические показатели качества заданного ассортимента хлебобулочных изделий	11
2.2	Выбор и расчет производительности печей	12
2.3	Расчет выхода готовой продукции	14
2.4	Расчет суточного расхода сырья	16
2.5	Расчет пофазных рецептур	17
2.6	Расчет минутного расхода сырья и полуфабрикатов	24
2.7	Выбор и расчет технологического оборудования	27
3	Строительная часть.....	69
4	Типовой проект хлебозавода	88
	Список использованных источников	104