

STANISŁAW JOP

Instytut Maszyn Spożywczych (w likwidacji) Warszawa

NOWOCZESNE MASZYNY DLA PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO

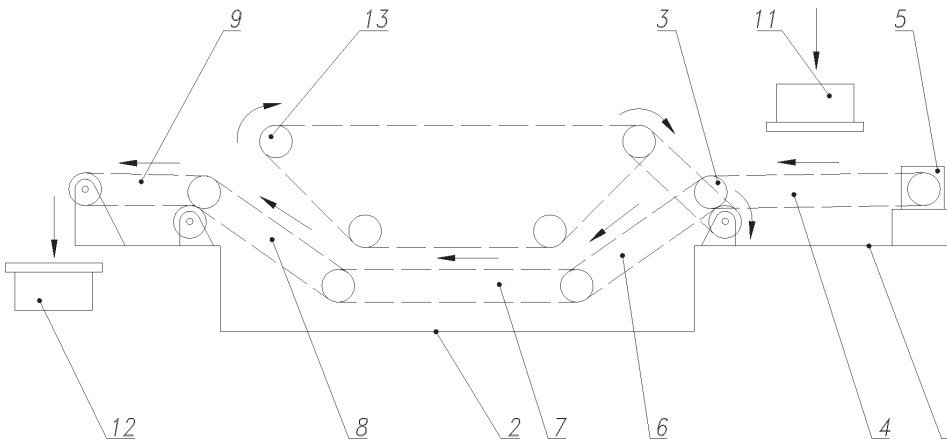
Część V

LINIA PRODUKCYJNA ORAZ URZĄDZENIA DO WYTWARZANIA CZIPSÓW Z OWOCÓW I WARZYW

Rynek konsumencki obecnie zapełniony jest przetworami wytwarzanymi z owoców i warzyw. Dążeniem producentów tych produktów jest, aby były one zdrowe i dietetyczne, to znaczy, aby miały niską zawartość soli, sztucznych substancji zapachowych, barwników i nie zawierały tłuszczu, natomiast zachowywały naturalne substancje odżywcze, witaminy i mikroelementy. Z wielu rodzajów produktów spożywczych chipsy spełniają wymagania stawiane przez konsumentów, to znaczy:

1. są zdrowe i posiadają naturalny wygląd,
2. zawierają dużo witamin i składników odżywczych,
3. posiadają niezmienny smak i świeży zapach,
4. charakteryzują się kruchością w czasie jedzenia,
5. mają długi okres przydatności do spożycia.

drugi pochyły 6 wchodzący do wnętrza wanny. Trzeci odcinek poziomy 7 umieszczony jest nad dnem wanny, natomiast czwarty pochyły 8 wychodzi nad obrzeże wanny i ostatni odcinek poziomy 9 zakończony jest rolką nawrotną 10. Nad pierwszym poziomym odcinkiem 4 znajduje się urządzenie do krojenia owoców i warzyw 11, natomiast pod ostatnim odcinkiem 9 umieszczony jest mechanizm 12 do układania chipsów w pojemniki sitowe z przeznaczeniem ich do suszenia. Ponadto nad wanną zawieszony jest przenośnik zabierakowy 13 wyposażony w cztery rolki rozstawione w geometrii równoramiennej trapezu. Przy czym dwie dolne rolki stanowiące mniejszą podstawę trapezu zanurzone są w syropie spożywczym, natomiast jedna z górnych jest napędzana od rolki siatkowego transportera.



Linia produkcyjna do wytwarzania chipsów

Różne są technologie, według których produkowane są chipsy oraz różne urządzenia stanowiące wyposażenie technologiczne do ich wytwarzania.

W 1998 roku w Instytucie Maszyn Spożywczych wspólnie z Przedsiębiorstwem Handlu Sprzętem Rolniczym "AGROMA" Sp. z o.o. opracowano technologię wytwarzania chipsów, a także zaprojektowana została linia produkcyjna wraz z niezbędnymi urządzeniami do ich produkcji.

Przedmiotowa linia produkcyjna oraz urządzenie do krojenia owoców i warzyw w plasterki zostały zgłoszone do Urzędu Patentowego w celu dokonania ochrony wyłącznej w dniu 19 października 1998 roku.

Linia składa się z długiej ramy 1, w której w środkowej części usytuowana jest wanna 2 wypełniona syropem spożywczym do nasycania chipsów. Wzdłuż ramy usytuowany jest siatkowy transporter 3 do przemieszczania chipsów. Ma on kilka odcinków. Pierwszy odcinek poziomy 4 wraz z napędem 5,

Przedmiotowe wynalazki to jest linia produkcyjna oraz urządzenie do wytwarzania chipsów z owoców i warzyw są wykorzystane do produkcji chipsów przez firmę GAYA-MENSANA Sp. z o.o. z siedzibą w Poznaniu. Firma GAYA-MENSANA posiada własną technologię wytwarzania chipsów, dietetycznych z warzyw i owoców zwłaszcza z marchwi, selerów, bananów i jabłek zgłoszoną do Urzędu Patentowego do ochrony wyłącznej w dniu 15 marca 2001 roku. Polega ona na tym, że warzywa kroi się w plastry, poddaje się blanszowaniu i obróbce enzymatycznej, następnie nasycy się w roztworze spożywczym i suszy się.

Należy wspomnieć również o roztworze spożywczym, w którym nasycane są plastry warzyw lub owoców. Roztwór nasycający do wytwarzania płatków owocowych jest zgłoszony do Urzędu Patentowego do ochrony wyłącznej w dniu 1 czerwca 2000 roku. Roztwór składa się z zagęszczonego soku owocowego, kwasu askorbinowego, kwasu cytrynowego i środka słodzącego jako ester metylowy L - aspargino - L - fenylalaniny.

Podobna opatentowana w USA linia produkcyjna jest stosowana w Stanach Zjednoczonych przez firmę Silver M.E. Składa się ona z trzech segmentowych przenośników usytuowanych szeregowo. Nad pierwszym segmentem umieszczony jest aparat do krojenia owoców w plasterki. Nad drugim - aparat do nasycania syropem spożywczym owoców pokrojonych przy pomocy dysz wylotowych. Nad trzecim segmentem znajduje się nawiewna suszarka do suszenia plasterków w podwyższonej temperaturze.

PODSUMOWANIE

Z przedstawionych w kolejnych częściach niniejszego artykułu informacji wynika, że dorobek naukowo-badawczy i rozwojowy zlikwidowanego w I połowie 2004 r. Instytutu Maszyn Spożywczych w Warszawie wniósł trwały wkład w inżynierię przetwórstwa rolno-spożywczego w naszym kraju i dotychczas jest w wielu rozwiązaniach wiodący. Niektóre maszyny i urządzenia dawniej produkowane przez Instytut Maszyn Spożywczych nadal są wytwarzane w zakładzie produkcyjnym należącym do firmy „IMS - Maszyny Spożywcze” Sp. z o.o.

MODERN MACHINERY AND EQUIPMENT FOR FOOD INDUSTRY

PART V.

MANUFACTURING LINE, MACHINERY AND EQUIPMENT FOR THE PRODUCTION OF CHIPS FROM FRUIT AND VEGETABLES



IMS – Maszyny Spożywcze sp. z o.o.

ul. OTWOCKA 1B, 03-759 WARSZAWA

tel. (022) 619 20 98; fax (022) 619 14 02

e-mail: imsms@op.pl

IMS - Maszyny Spożywcze sp. z o. o. ma przyjemność zaprezentować Państwu produkowane przez nas maszyny i urządzenia do produkcji wyrobów kulinarnych. Maszyny mają zastosowanie w wytwórniach gastronomicznych, chłodniach, masarniach, hotelach i szpitalach. Pracują u nas w kraju oraz w USA, Rosji, Chinach, Jugosławii na Litwie i Ukrainie. Wielokrotnie były nagradzane i wyróżniane na licznych targach i wystawach.

W naszej ofercie znajduje się wiele urządzeń pozwalających na indywidualny dobór do potrzeb technologicznych oraz zaspokojenie większości wymagań klientów. Produkujemy m.in.: formierki do wyrobów kulinarnych, naleśnikarki, formierki pyz, głowice do formowania osłonek białkowych, pompy krzywkowe do cieczy gęstych i farszu, przecieraczki i wiele innych maszyn i urządzeń dla przetwórstwa spożywczego.

Poprzez krótką charakterystykę formierki i naleśnikarki chcemy zilustrować ich zastosowanie i ich przydatność.

Naleśnikarka - urządzenie to służy do wypieku ciasta naleśnikowego w formie prostokątów lub taśmy. Maszyna przeznaczona jest do średniej wielkości zakładów produkcyjnych lub dużych punktów żywienia zbiorowego, doskonale sprawdza się w zakładach przemysłowych.

Formierka wyrobów kulinarnych typ 01MG - jest urządzeniem nowoczesnym i sprawdzonym, produkowanym od ponad 4 lat, stale rozwijanym i doskonalonym. Urządzenie pozwala w znacznym stopniu zredukować ilość osób zatrudnionych przy produkcji, co w dużym stopniu obniża koszty działalności firmy.



Maszyna jest przeznaczona do formowania pierogów z ciasta pszennego z nadzieniem mięsnym, mięsno warzywnym, owocowym i serowym oraz pasztecików z ciasta drożdżowego z nadzieniem mięsnym lub bez, a także klusek śląskich i pyz, ciastek domowych kruchych itp.

Jesteśmy do Państwa dyspozycji pod numerem telefonu 0-606-33-55-44; lub e-mail: imsms@op.pl, jednocześnie zapraszamy do osobistego zapoznania się z technologią maszyn i wytwarzanych przez nie produktów.

