

# ПМ-04

## Оборудование предприятий питания

**Тема: Машины для  
приготовления и обработки  
теста. Просеивательные  
машины**

**Цель работы — изучить технологический процесс работы мукопросеивателей.**

---

## **Задачи работы:**

- 1. Определить назначение мукопросеивателей в хлебопекарном и кондитерском производстве;**
- 2. Изучить строение и принцип работы оборудования;**
- 3. Выявить достоинства и недостатки мукопросеивателей.**

# Назначение

Мукопросеиватели предназначены для механизации процесса отделения от сыпучих продуктов посторонних примесей, как механических, так и органических.

В результате просеивания исходные продукты делятся на 2 фракции:

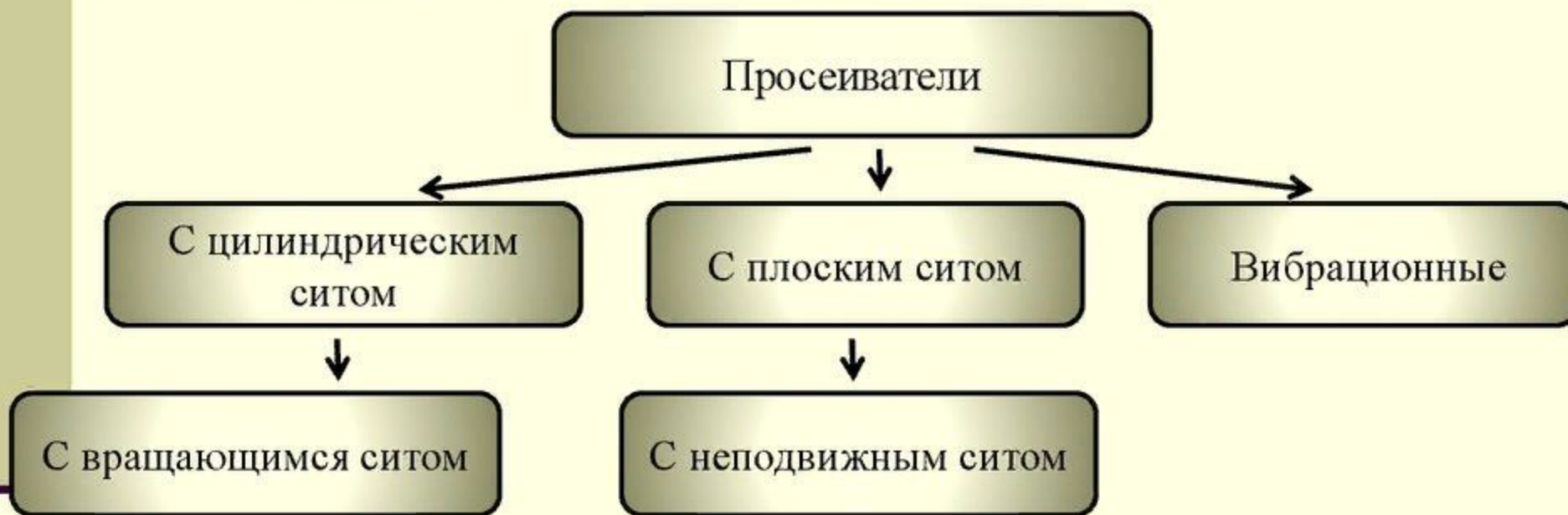
**качественные продукты  
(проход)**

**механические примеси  
(сход)**

Качество просеивания зависит от формы и размеров ячеек сит, размеров частиц и влажности продукта, толщины слоя продукта на сите, характера движения продукта по поверхности сита и характера движения самого рабочего органа (сита).

# Классификация

В зависимости от устройства сита и характера его движения, просеиватели классифицируются следующим образом:



На предприятиях общественного питания получили распространение просеиватели с вращающимся цилиндрическим ситом и вибрационные просеиватели.



# Назначение

Мука подвергается просеиванию как для отделения механических примесей, так и для разрыхления и насыщения ее воздухом, обеспечивающих нормальную жизнедеятельность дрожжей при брожении теста. Тесто, замешенное из такой муки, дает больший припек, а готовые изделия получаются более пышными.



Сито

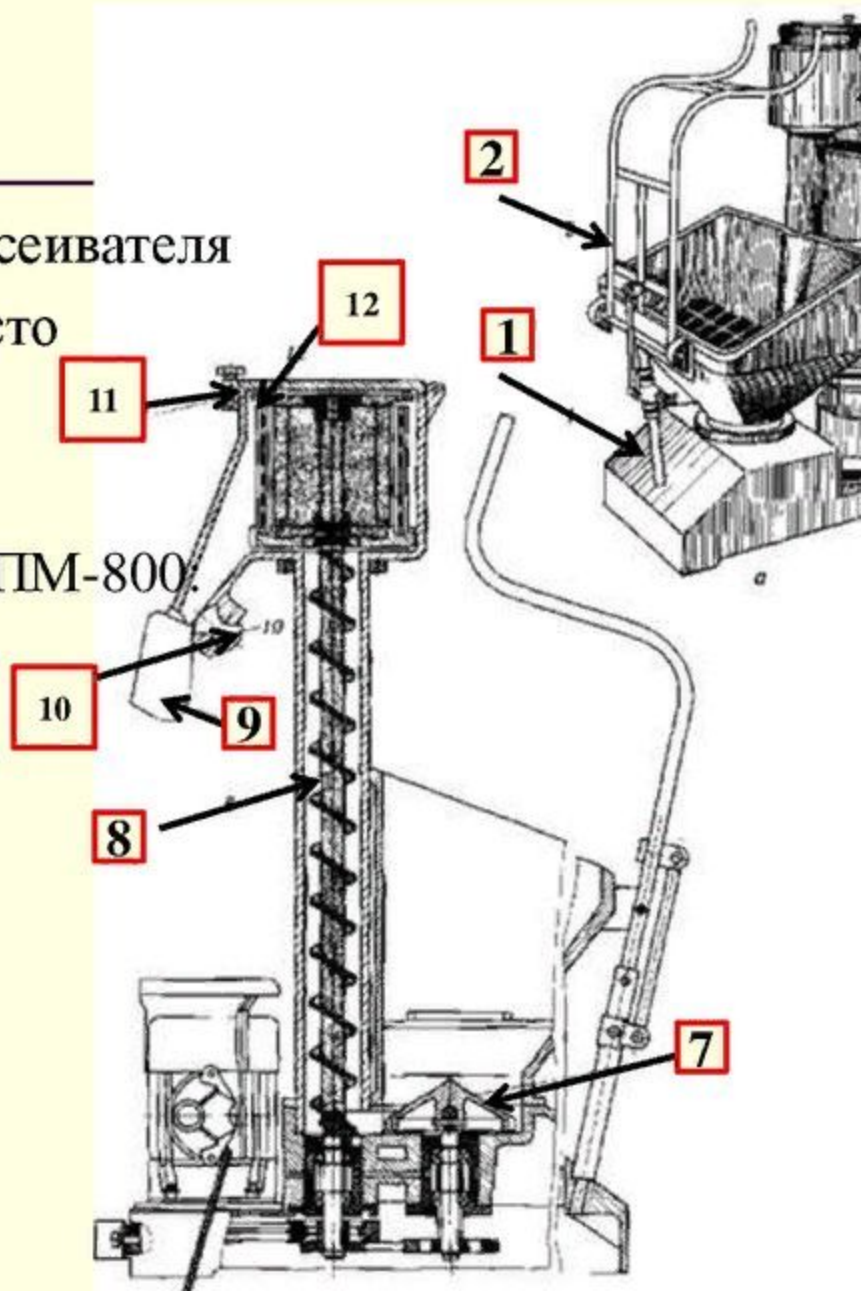


# Строение

Конструкцию и строение мукопросеивателя рассмотрим на примере наиболее часто используемого в производстве агрегата – МПМ-800.

Машина для просеивания муки МПМ-800.

- 1 — основание;
- 2 — подъемный механизм;
- 3 — крышка просеивающей головки;
- 4 — просеивающая головка;
- 5 — загрузочный бункер;
- 6 — электродвигатель привода;
- 7 — крыльчатка;
- 8 — шнек;
- 9 — рукав;
- 10 — магнитная ловушка;
- 11 — ступица борта;





# Принцип работы

Мука из загрузочного бункера подается крыльчаткой на шнек вертикальной трубы, по которому поступает внутрь просеивающей головки. Здесь под действием центробежной силы мука, разрыхляясь, проходит через сито в пространство между корпусом и ситом, опускаясь на дно, и с помощью лопаток поступает в разгрузочный лоток. Непросеянная мука остается на дне сита и удаляется после останова машины.



# Достоинства и недостатки

Просеиватели с плоским ситом:

*Достоинства*

- высокая производительность
- простота,
- надежность конструкции,
- невысокая цена,

*Недостатки*

- необходимость удаления схода вручную в конце смены
- загрузка муки производится вручную.

Просеиватели с цилиндрическим ситом:

*Достоинства*

- высокая производительность
- автоматическая загрузка муки.

*Недостатки*

- возможность дробления и прохождения вместе с мукой различных примесей (камешков, осколков стекла и т.д.),
- для отсоса мучной пыли обязательно требуется пылеудаление.



# Вывод

---

Просеиватели муки относятся к оборудованию, без которого ни одно хлебопекарное или кондитерское предприятие обойтись не может. С его помощью перед выпечкой просеивают муку, чтобы получить качественный и чистый продукт, насыщенный кислородом.

**Спасибо за внимание!**