

Организация работы овощного цеха

- Овощной цех размещается, как правило, в той части предприятия, где находится овощная камера, чтобы транспортировать сырье, минуя общие производственные коридоры.
- Цех должен иметь удобную связь с холодным и горячим цехами, в которых завершается выпуск готовой продукции.

Технологический процесс обработки овощей состоит из

- Сортировки;
- Мытья;
- Очистки;
- Дочистки после механической очистки;
- Промывания;
- Нарезки.

Основным оборудованием овощного цеха являются

- картофелечистки МОК-125, МОК-250, МОК-400;
- универсальная овощерезка МРО-50-200, МРО-350;
- овощерезательный протирочный механизм МОП II-1 входит в комплект сменных механизмов привода универсального общего назначения III;
- немеханическое оборудование (производственные столы, столы для дочистки картофеля, моечные ванны, подтоварники для овощей)

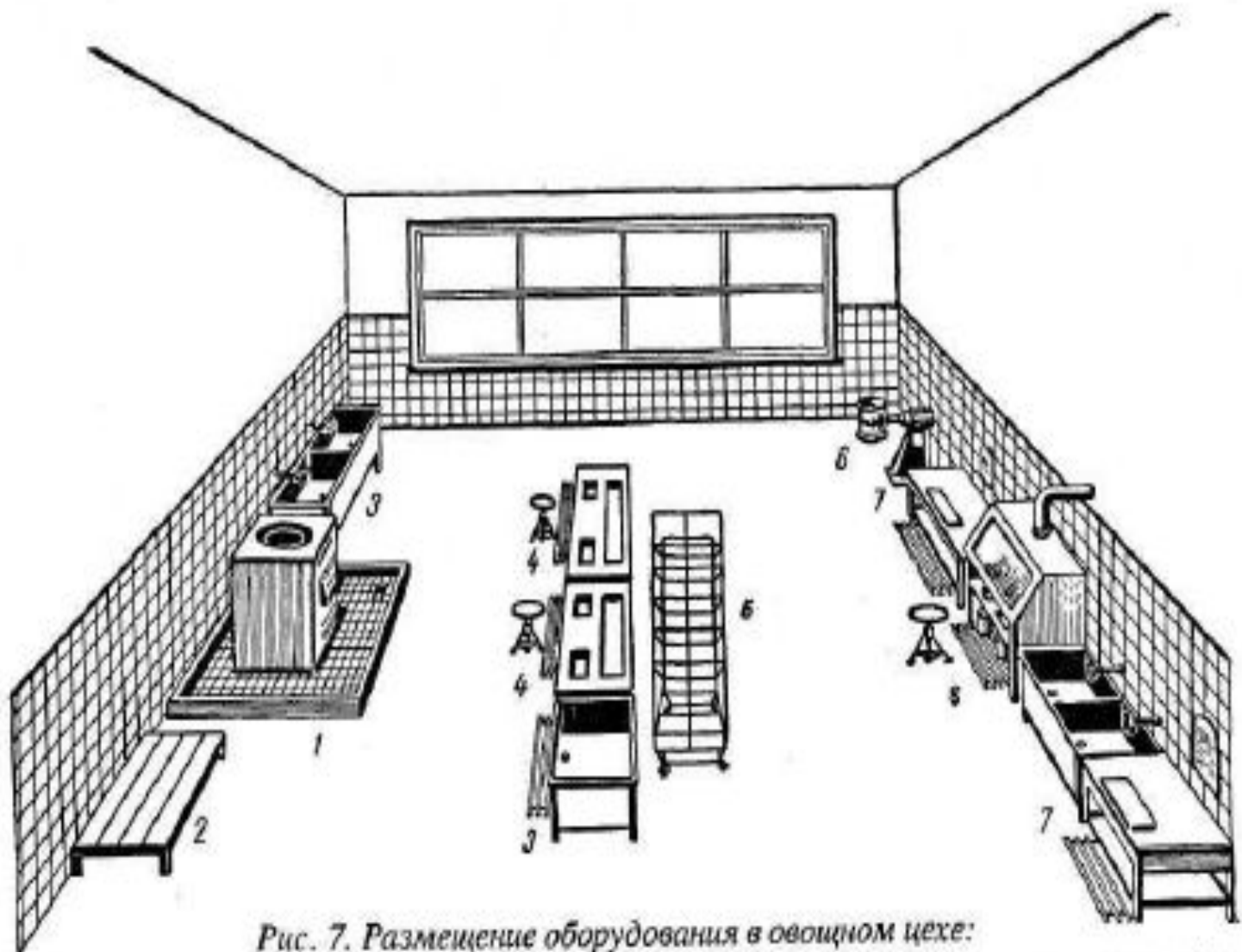


Рис. 7. Размещение оборудования в овощном цехе:

1 — картофелечистка; 2 — подтоварник; 3 — ванна моечная; 4 — стол для дочистки картофеля и корнеплодов; 5 — стеллаж передвижной; 6 — овощерезательная машина МУ-1000; 7 — стол производственный; 8 — стол для очистки репчатого лука



Рис. 8. Производственный инвентарь и тара овощного цеха:

1 — ножи: а — коренчатый, б — карбовочный, в — для чистки овощей; г, д — для удаления глазков; 2 — терки для овощей; 3 — приспособления для протирания овощей; 4 — устройство УНЗ для нарезки зеленого лука, укропа, сельдерея; 5 — контейнеры для хранения очищенных овощей; 6 — бачки для сбора отходов с тележкой для их перевозки; 7 — пневматическое приспособление для дочистки картофеля

В овощном цехе выделяют

- линию обработки картофеля и корнеплодов
- и линию обработки свежей капусты и других овощей и зелени.
- Оборудование ставится по ходу технологического процесса

Обработка картофеля

- На линии обработки картофеля и корнеплодов ставят моечную ванну, картофелечистку.
- После машинной очистки производят ручную дочистку на специальных столах.
- После дочистки картофель помещают в ванну с водой и хранят не более 2—3 ч.

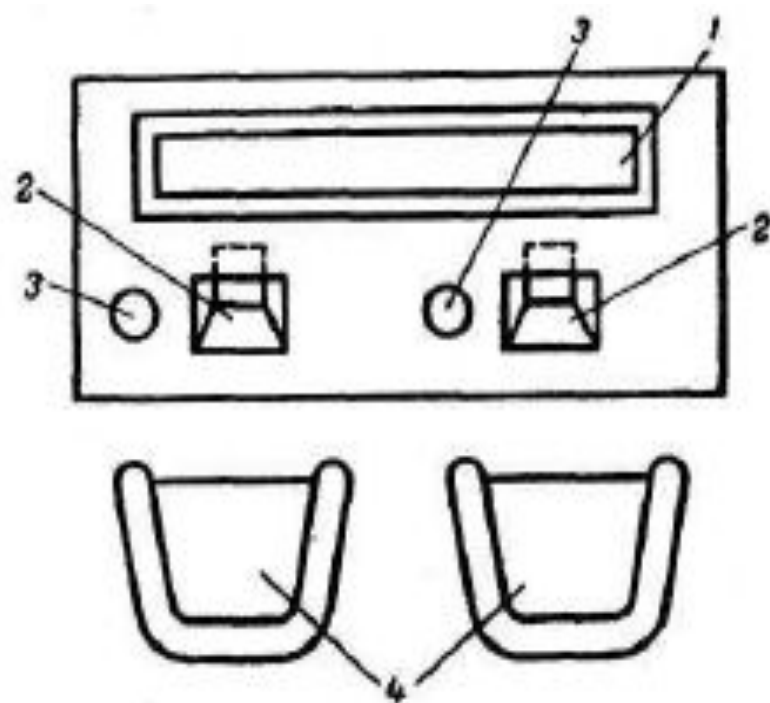


Рис. 9. Схема рабочих мест для ручной доочистки картофеля и корнеплодов:

1 — желоб с водой для хранения картофеля; 2 — отверстие для отходов; 3 — отверстие для доочищенного картофеля; 4 — стулья с подлокотниками и упором для ног

Обработка капусты и зелени

- На линии обработки капусты, зелени устанавливают производственные столы, моечные ванны.
- Очищенные овощи промывают и в зависимости от назначения используют часть из них для варки целиком, а остальные нарезают машинным или ручным способом.
- Очищенные и нарезанные овощи прикрывают влажной тканью для предохранения от загрязнения и высыхания

В заготовочных предприятиях

- организуются овощные цехи большой мощности, перерабатывающие 1 т овощей и больше. Эти цехи работают на основе договоров, заключаемых с другими предприятиями общественного питания.
- Технические условия и технологические инструкции предусматривают изготовление полуфабрикатов:
 - очищенного сульфитированного картофеля, не темнеющего на воздухе;
 - капусты свежей белокочанной зачищенной, моркови, свеклы, лука репчатого очищенного

В овощном цехе крупного заготовочного предприятия для ускорения процесса обработки овощей устанавливают две технологические линии:

- механизированная поточная линия обработки картофеля (ПЛСК-63)
- и линия обработки корнеплодов (моркови, свеклы) ЛМО.

Обработка картофеля

- На линии обработки картофеля используется оборудование, обеспечивающее непрерывный производственный процесс: наклонные транспортеры, вибромоечная машина, картофелечистка непрерывного действия КНА-600М, конвейер инспекции и дочистки, машина для сульфитации, весы автоматические

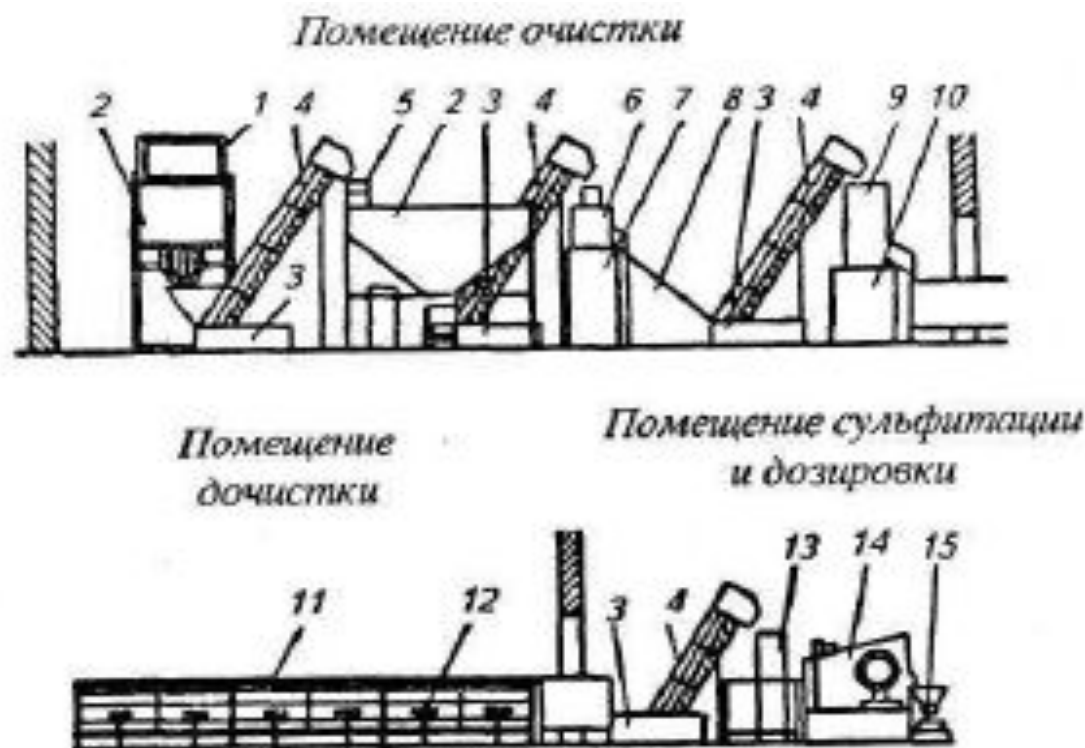


Рис. 10. Линия очистки и сульфитации картофеля:

1 — клеть контейнероопрокидывателя; *2* — бункер; *3* — присмывные лотки; *4* — наклонные перегружатели; *5* — питатель раздаточный; *6* — моечная вибрационная машина; *7* — грязеотстойник; *8* — камнеловушка; *9* — картофелеочистительная машина; *10* — мезгосборник; *11* — конвейер дочистки; *12* — стулья; *13* — машина для сульфитации; *14* — весовой автоматический дозатор; *15* — емкость

Сульфитация

- Сульфитация картофеля производится 0,5—1 %-ным раствором бисульфита натрия в течение 5 мин. Обработанный таким образом картофель может храниться, не темнея на воздухе, в течение 48 ч при температуре 2—7° (или 24 ч при температуре 15—16°C).
- Отходы от механической обработки картофеля (мезга с водой) идут в крахмальное отделение для получения крахмала.

Обработка лука

- Обработка репчатого лука на линии ЛМО начинается с обжига, затем технологический процесс осуществляется аналогично описанному выше. В овощных цехах, где не используется линия ЛМО, репчатый лук обрабатывают вручную. Для каждого работника организуется рабочее место, оборудованное специальным столом с вытяжкой.