

Содержание

От авторов.....	3
Введение.....	4
Глава 1. Краткие сведения о производстве карамели.....	6
Глава 2. Подготовка сырья к производству.....	9
2.1. Сыпучее сырье.....	9
2.1.1. Оборудование для приемки и хранения.....	9
2.1.2. Оборудование для очистки.....	31
2.1.3. Оборудование для измельчения и сортирования.....	43
2.1.4. Оборудование для термообработки.....	55
2.2. Оборудование для подготовки фруктово-ягодного сырья.....	61
Глава 3. Производство карамельных масс.....	66
3.1. Оборудование для дозирования и растворения.....	66
3.2. Оборудование варочное.....	89
Глава 4. Производство начинок масс.....	141
4.1. Оборудование для производства фруктово-ягодных, молочных и медовых начинок.....	141
4.2. Оборудование для производства помадных начинок.....	143
4.3. Оборудование для производства жележных начинок.....	144
4.4. Оборудование для производства ликерных начинок.....	146
4.5. Оборудование для производства сбивных и кремово-сбивных начинок.....	146
4.6. Оборудование для производства орехово-шоколадных начинок	158
Глава 5. Формирование изделий.....	181
5.1. Оборудование для подготовки карамельных и начинок масс к формованию.....	181
5.2. Оборудование для формования.....	198
5.2.1. Машины штамповочные.....	198
5.2.2. Машины для формования выпрессовыванием.....	204
5.2.3. Машины отливочные.....	209
5.2.4. Машины для формования прокаткой.....	220
5.2.5. Машины специального назначения.....	224
5.3. Оборудование для глазирования.....	228
5.3.1. Машины temperирующие.....	228
5.3.2. Машины глазировочные.....	247
5.4. Оборудование для охлаждения.....	272
5.5. Оборудование для глянцеваия и обсыпки (отделки).....	289
Глава 6. Поточные линии карамельного производства.....	301
Литература.....	329