

Производство сахарной пудры

Автор: Administrator

12.03.2012 00:00 - Обновлено 11.11.2020 10:55

ОБОРУДОВАНИЕ СЕРТИФИЦИРОВАНО

ДОСТАВКА ПО РОССИИ ТРАНСПОРТНЫМИ КОМПАНИЯМИ

СДЕЛАТЬ ЗАКАЗ МОЖНО ПО ТЕЛЕФОНАМ: (861) 240-87-67, +7 (918) 439-60-10

по электронной почте: mail@saharprodorg.ru



К сожалению, сахарную пудру мы уже не производим. Хотя, это достаточно доходный вид деятельности в сравнении с затрачиваемыми ресурсами. Объясню почему: наценка на сахарную пудру гораздо выше, чем на сахар и подобные продукты. А время на ее приготовление не столь велико и зависит от производительности приобретенного оборудования.

Сертификаты и декларации.

Обязательной сертификации этого продукта нет. Но органы по регистрации деклараций и сертификатов, а также покупатели будут утверждать обратное. Когда мы сертифицировали производство сахарной пудры, местный орган (ЦСМ Центр

Сертификации и Метрологии) утверждал, что получение сертификата обязательно. После получения (и оплаты) нами действий по получению сертификата был сделан запрос в ЦСМ г. Москва, на который был получен ответ, что для производства и реализации сахарной пудры достаточно предъявить сертификат (декларацию) на сахар-песок и соблюсти санитарно-эпидемиологические нормы при производстве. Но условия регистрации документа не сложны (лабораторные исследования + ТУ), а пользы от него очень много. Т.к. покупатели все же его требуют. ГОСТа на сахарную пудру нет, а есть лишь упоминание в ГОСТ 21-94 о том, что сахарная пудра - это измельченный сахар песок, с размерами частиц не более 0.2 мм.

Классификация.

Сахарная пудра подразделяется по двум признакам: по содержанию и по размеру. Содержание: сахарная пудра может содержать некоторые добавки, придающие ей определенные свойства. Есть не тающая (термостойкая) пудра - пудра, которая не тает и не растворяется при повышенных температурах и влажности. Нужна при посыпки свежее испеченных, горячих, влажных хлебобулочных (кондитерских) изделий для сохранения внешнего вида (формы, цвета). Также есть добавки, предотвращающие слеживание и комкование пудры, так называемые антислеживающие агенты. Используются для сохранения свойств пудры при длительном хранении. У сахарной пудры нет срока годности, как у сахара. Но при длительном хранении происходит комкование, слеживание, что затрудняет её дальнейшее использование.

Размер: сахарная пудра - это измельченный сахар песок, с размерами частиц не более 0.2 мм. Так гласит ГОСТ. Но на практике часто производят пудру с размером, который позволит производить оборудование. Это иногда вызывает конфликт с потребителем. Потому что у потребителя есть несколько применений сахарной пудры: посыпка кондитерских и хлебобулочных изделий (размер < 0.2 мм, < 200 мкм), быстрое растворение в кремах, производство канди пчеловодами (размер < 0.1 мм, < 100 мкм), очень быстрое растворение в продукте, например при производстве шоколада (размер < 0.07 мм, < 70 мкм). У некоторых производителей есть обратная потребность в приготовлении крупной сахарной пудры (размер < 0.5 мм, < 500 мкм), например, для предотвращения её быстрого таяния или для прессования фигурных изделий.

Очень часто потребители сахарной пудры заявляют, что им необходима пудра "очень мелкая", "как мука". Размер хлебопекарной муки составляет менее 50 микрон.

Теоретически, такую пудру производить можно. Но это очень сложный процесс. И очень медленный. Муку производят на промышленных установках, которые имеют совсем другие габариты, энергоёмкость и стоимость. К примеру, новая установка по переработки зерна в хлебопекарную муку, производительностью 100 кг/час, имеет стоимость около 1 млн. руб.

Качество сырья.

У нас есть почти 20-летний опыт торговли, упаковки и переработки сахара, мы сотрудничали со всеми сахарными заводами Краснодарского края. Поэтому точно можем сказать, что сахарные заводы производят разный сахар-песок, который можно отличить визуально. Разница заключается в размере кристаллов, во влажности, в цвете, в запахе. Поэтому из разного сырья (сахара) получается пудра с разными свойствами. Чем меньше кристаллы, тем (теоретически) меньше работы нужно произвести мельнице, чтоб получить пудру определенного размера. Но у этого сахара при прочих равных параметрах выше сыпучесть, т.е. сырье более равномерно подается в камеру измельчения при дозировке с помощью шибберной задвижки. Чем выше влажность, тем сильнее затруднен проход измельченных частиц через сито, и увеличен нагрев камеры измельчения. Повышенная цветность, сопровождающаяся специфическим запахом патоки (мелассы), обычно присутствует у сахара, произведенного из сахарной свеклы. Некоторые заводы, с хорошо отлаженным технологическим процессом, производят чистый и белый продукт из сахарной свеклы. С другой стороны, есть заводы, которые не могут произвести качественный (белый и сухой) сахар из сахара-сырца из-за устаревшего оборудования, не отлаженной технологии или неквалифицированного персонала. Повышенная цветность сахара усложняет его измельчение, т.к. получаемая пудра более "липкая", что опять же затрудняет ее проход через мелкое сито и усложняет хранение.

Как хранить?

Сахарную пудру лучше не хранить))). Но если нет возможности производить пудру по мере необходимости, то следует придерживаться следующих правил:

1. Чем больше размер пудры, тем лучше она храниться.
2. Пудра очень гигроскопична, поэтому её лучше после изготовления сразу упаковывать полиэтиленовый пакет, предотвращая тем самым попадание влаги из воздуха.
3. Если есть возможность выбора, то лучше при производстве использовать использовать белый и сухой сахар-песок.
4. Если есть возможность выбора, то при производстве пудры лучше уменьшить производительность мельницы (уменьшить подачу сырья), для того чтобы получаемая пудра меньше нагревалась.

Если Вы покупаете готовую сахарную пудру, то кроме п.2 Вы ничего предпринять не сможете.

Почему сахарная пудра долго не хранится?

Первая причина. Сахарный песок измельчается молотками (ножами, пальцами), т.е. производится механическое воздействие на продукт. При длительном механическом воздействии потраченная энергия преобразуется в тепловую энергию, т.е. пудра нагревается. При выходе из мельницы пудра имеет температуру около 40-50 градусов. Пудра, как и мука, после аэрации (пересыпания) содержит в себе много воздуха. Теплый воздух может нести в себе большее количество влаги, чем холодный воздух. После остывания пудры (и воздуха) происходит конденсация влаги из воздуха. Эту влагу впитывает пудра и слипается.

Вторая причина. Сахарная пудра очень гигроскопична и может впитывать влагу из воздуха. Поэтому если пудру не упаковать в полиэтиленовый пакет (оградить от воздуха), то через некоторое время пудра превратится в вязкое вещество, напоминающее "кисель".

Как производить?

Самый простой способ изготовления пудры - использование молотковых или роторно-ножевых мельниц. Существуют еще также штифтовые (пальцевые), конусные, шаровые, дезинтеграторные мельницы. Но механизм у таких мельниц сложнее, а производительность ниже. Эти мельницы могут быть эффективнее в работе при решении других задач. В зависимости от размера получаемой пудры, можно использовать пылящий (с воздушной продувкой) или не пылящий режим работы мельницы. При проектировании мельницы следует соблюдать множество тонкостей, которые на первый взгляд не видны. В этом заключается главное отличие мельницы от зернодробилки.

Кому продавать?

Основными потребителями сахарной пудры являются кондитерские и хлебопекарные предприятия, пчеловодческие организации, обычные и сетевые магазины (если пудра в маленькой упаковке), магазины с собственным производством, предприятия общепита, салоны красоты и т.п.

Производство сахарной пудры

Автор: Administrator

12.03.2012 00:00 - Обновлено 11.11.2020 10:55

Назначение молотковых/ножевых мельниц.

Молотковые мельницы могут измельчать не только сахарный песок, но и очень большое количество других материалов. Главное, чтоб эти материалы были сухими.



