

УДК 664.61

Хребтань О.Б., канд. техн. наук, доцент  
Волкова Р.М., старший викладач

Національний університет «Чернігівська політехніка», [olenaborisovnahrebtan@gmail.com](mailto:olenaborisovnahrebtan@gmail.com)

## ОСОБЛИВОСТІ ЗАСТОСУВАННЯ ПЕЧЕЙ ДЛЯ КРАФТОВИХ ПЕКАРЕНЬ

Останнім часом в м. Чернігові та Чернігівській області з'являється все більше крафтових пекарень, які суттєво допомагають забезпечити населення хлібобулочними виробами. Особливо це актуально сьогодні для нашого регіону, адже більшість хлібозаводів було зруйновано з початку війни з РФ, а в тих підприємствах, які були пошкоджені, тільки частково відновився виробничий процес.

Велику допомогу отримали мешканці м. Чернігова та області, які взяли участь в програмі «Власна справа» урядового проекту «Робота». Мета цієї програми – допомогти людям створити власний бізнес або підтримати вже налагоджений. Так, в с. Новий Биків Бобровицького району відкрилася сімейна пекарня родини Могильних. Кожного дня в пекарні випікають понад 100 одиниць хлібобулочної продукції і повністю забезпечують мешканців свого села (три тисячі чоловік).[1] В м. Чернігові відкрилися і вже стали популярними крафтові пекарні: «Сімейна пекарня», «Маленька пекарня» та інші, розташовані у різних районах міста. Більшість крафтових пекарень м. Чернігова та області використовують конвекційні печі з функцією зволоження випічки в процесі приготування. Конвекційні печі – це ресторанне теплове обладнання, яке застосовується для випікання хлібобулочних виробів, смаження, розігрівання м'ясних, рибних, овочевих страв.

Для успішної роботи в крафтових пекарнях необхідно ретельно підібрати спеціальне обладнання: піч, вистійну шафу, виробничі столи, холодильне обладнання та ін. Безумовно, найважливішим питанням є вдалий добір печі для випікання хлібобулочних виробів. До хлібопекарського обладнання і печей, зокрема, висуваються високі технічні і технологічні вимоги тому, що від якості та функціональності обладнання залежить якість та обсяги готової продукції, мінімізуються відходи.

Принцип конвекції полягає в рівномірному розподілі гарячого повітря за допомогою елементів нагрівання – ТЕНів, які розташовуються в верхній і нижній частині робочої камери печей. Розподіл гарячого повітря в середині камери здійснюють вентилятори. Саме такий принцип роботи печей сприяє рівномірному пропеченню хлібобулочних виробів, зменшенню утворення дефектів під час випікання та підвищенню якості готової продукції.[2] Крім того, готові вироби не втрачають свої корисні речовини, адже час приготування в таких печах скорчується, а сам процес випікання «лагідно» впливає на хлібобулочні вироби.

Оскільки, нові види конвекційних печей з сенсорним управлінням (електронним) коштують дорого і, в більшості, недоступні маленьким пекарням, то крафтові підприємства використовують конвекційні печі з механічним управлінням. При механічному режимі роботи конвекційної печі, виробничі параметри завдаються пекарем вручну. Хоча обсяг функцій в таких печах значно менший, ніж в електронних, але при цьому пекар може ретельно підібрати і виставити всі необхідні параметри індивідуально для кожного виду виробів. Сьогодні, пропонується широкий асортимент різних за принципом роботи професійних конвекційних печей, для виробництва хлібобулочної продукції: 1) бойлерні – великі за габаритами, з функцією зволоження продукції; 2) інжекторні, призначені для швидкої теплової обробки замороженої продукції, напівфабрикатів; 3) без пароутворення – для випікання дрібної хлібобулочної продукції, нескладних других страв із заморожених напівфабрикатів.

### Список посилань

1. <https://economy.cg.gov.ua/index.php?id=6544&tp=1&pg=>
2. <https://technofood.com.ua/ua/stati/konveksionnaia-pech-dlia-obshchepita>