

Targi w HERT

Firma Hert Sp. z o.o. w dniach 12-14 czerwca 2008 r. zaprezentowała wyjątkowe maszyny i urządzenia dla piekarzy i ciastkarzy, najpierw na ekranie projekcyjnym, a następnie w halach wystawowych w „ruchu”, w tym: linie do produkcji chleba (Classica i Crustica) i bułek (Formprofi, Formmeister i Selekt), piece półkowe Matador i obrotowe Rotothem (Werner&Pfleiderer) ze sterowaniem typu Variopilot i Navigo, rozwiązania rzemieślnicze i przemysłowe w zakresie krajalnic (Selectra i klipsiarki EC oraz urządzenia pakujące (GBK i Carrera). Ponadto udzielono dokładnych informacji teoretycznych i praktycznych na temat nadziewania, krojenia, dozowania oraz dekoracji wyrobów cukierniczych przy użyciu maszyn firm: Bakon, Krumbain i Schumann. Na przykładzie maszyn myjących i czyszczarek blach firmy Jeros wyjaśniono jak tego rodzaju urządzenia nowej generacji dobierać w zależności od wielkości produkcji pieczywa w danym zakładzie. Z każdego zakresu zagadnień przedstawionych na tych targach można od firmy HERT w Warszawie otr. mać stosowne materiały elektroniczne (<http://www.hert.pl>, biuro@hert.pl)

WP BAKERY GROUP w czołówce peletonu fabryk maszyn piekarskich

Pan Ferdinand Kottier przedstawiciel firmy WP Haton przed przystąpieniem do omówienia linii do pieczywa w kilku słowach objaśnił, jakie przedsiębiorstwa należą do WP BAKERY GROUP i jakie pełnią w tej grupie funkcje (Organigram). Na tych targach szczególnie aktywnie działali specjaliści z firmy WP Haton, którzy specjalizują się w zakresie tworzenia innowacyjnych linii do obróbki ciasta przed pieczeniem chleba i bułek. Do Grupy WP Bakery Group przystąpiła w 1975 roku. Obecnie pracuje w niej 150 osób. Każdy prelegent przy prezentacji firmy podkreśla, iż WP Haton to przedsiębiorstwo przyjazne dla ciasta (dough friendly company). Wprowadzane przez ich specjalistów innowacje uwzględniają potrzebę delikatnego obchodzenia się z ciastem przy jego dzieleniu i formowaniu. W szczególności proces zaokrąglania jest wzorowany na obróbce ręcznej.

Linie do produkcji pieczywa są wykonane przez firmę WP HATON pod kątem indywidualnych potrzeb klientów i specyfiki ich zakładów (od koncepcji do uruchomienia).

Temu celowi służy system IPPM (Integrales Prozess Produkt Management). W ramach systemu IPPM ustalone są z klientem wymagania, dotyczące:

- jakości surowców (w tym wskaźników fizykochemicznych i technologicznych mąki, drożdży, wody, słodu itp.),
- maszyn (parametrów technicznych: wydajność, gabaryty poszczególnych elementów konstrukcyjnych, sposoby zaokrąglania i wywracania kęsów, metody natrysku kęsów olejem itp.),
- personelu (kompetencje pracownika obsługującego linię (doksztalcenie, przeszkolenie),
- procesu technologicznego (dobór receptury, określenie konsystencji ciasta, sposobu przebiegu fermentacji i inne).

CRUSTICA - linia do chleba bardzo na czasie

Na szczególne wyróżnienie spośród wszystkich maszyn zaprezentowanych podczas tegorocznych targów HERT niewątpliwie zasługują linie do chleba Crustica i Crustica + firmy WP HATON. Koncepcja tych linii została doskonale omówiona przez Marka Pogonowskiego w numerze 4/2008 „Przeglądu Piekarskiego i Cukierniczego” (str. 64-65).

Szczegółowe informacje techniczne na temat tych linii można także znaleźć za pośrednictwem Internetu, pod adresem: <http://wp-haton.com>. Poniższe informacje więcej mówią o samej technologii obróbki ciasta na ww. liniach. W skład linii typu Crustica wchodzi cztery maszyny:

- dzielarka (SND, lub V300, V500 i V700),
- zaokrąglarka (CR 59 AT lub CR-59),
- międzygarownia (model BIP 72 E)
- wydłużarka (model Combi E lub U).

Linie te pozwalają produkować rustykalne rodzaje pieczywa. Tutaj chleb rustykalny znaczy chleb włoski produkowany z ciasta o wysokiej wydajności ponad 165 i który charakteryzuje się dużymi i nierównomiernymi porami oraz zazwyczaj grubą skórką. Do nich należą m.in. ciabatty (integralskie – z mąki cało ziarnowej, rome – z dodatkiem oliwy i majeranku, panini – małe nieregularne bułeczki itp.), focaccia, chleb oliwkowy, bagietka rustykalna, pita itp. Niektóre firmy specjalizujące się w dodatkach do pieczywa oferują mieszanki do produkcji chleba rustykalnego wypiekanego w formach. Stosuje się tu bardzo luźne ciasta o wydajności nawet 190, stąd nie można ich wypiekać bezpośrednio na trzonie tak jak prawdziwe bochenki rustykalne.

Rys. chleb rustykalny

Chleb rustykalny

W Polsce, wiejskie chleby zawsze charakteryzowały się zbitą strukturą z drobnymi porami miękkiszu, we Włoszech – przeciwnie.

Od pradawnych czasów wytwarzano na wsiach chleby z bardzo luźnego ciasta. Stąd takie, a nie inne, nazewnictwo tego rodzaju chleba: rustykalny.

Słowo **rustykalny** znaczy wiejski, chłopski, wieśniaczy (z łac. *rusticus* – wiejski, od *rus* – wieś).

Pieczywo rustykalne wyróżnia się małą masą przy dużej objętości (jest niskokaloryczne) oraz wysokimi walorami smakowymi i zapachowymi. Wysoka zawartość wody w cieście zapewnia powstawanie licznych substancji aromatycznych (ułatwione interakcje między białkami, cukrami i innymi związkami). Z kolei długa fermentacja w masie zapewnia, poza dobrym spulchnieniem i powstawaniem związków przyjaznych dla zdrowia człowie-



ka (kwas mlekowy, wolny inozytol itp.), spadek zawartości substancji niepożądanych (kwasu fitynowego, kwasu asparaginowego – substratu akryloamidu, kwasu izowalerianowego i innych).

W małych zakładach produkujących dużą gamę wyrobów piekarskich stosuje się dzielarkę V 500 z voluminatorem, czyli siłownikiem hydraulicznym, który zmniejsza ciśnienie wywierane na ciasto podczas jego wypychania

z maszyny (przyhamowuje tłok napychający). Dzięki temu pory w cieście nie ulegają zbyteńmu zniszczeniu i jednocześnie ciasto nie podlega ekstrudacji. Normalne maksymalne ciśnienie wywierane na dzielarce wynosi ok. 1,6 bara, zaś przy stosowaniu voluminatora 0,9 bara. Podwójna technika napędzania tłoka umożliwia płynne regulowanie ciśnienia wywieranego przez niego na ciasto. Za pomocą dzielarke V 500 można maksymalne

ciśnienie wywierane na ciasto w dzielarce nastawić do konkretnej receptury. Ma to duże znaczenie praktyczne, gdy na jednej linii produkcyjnej wytwarzane są różnorodne produkty przy różnym udziale mąki żytniej i pszennej.

Zaokrąglarka CR 59 AT posiada przestawne ryny, których odległość od stożka można regulować, tym samym można zmieniać siłę zaokrąglania w zależności od rodzaju wytwarzanego produktu. Przy pracy z ciastami bardzo lekkimi o dużej porowatości i o dużej zawartości wody zaokrąglanie następuje bardzo szybko i obrabianie powinno odbywać się z mniejszą siłą niż ciast na chleby klasyczne.

Możliwość nadawania różnej prędkości kęsom w dolnej i górnej części dzielarke została wprowadzona z myślą o produkowaniu ciast pszennych, mieszanych pszenno-żytnich i żytnio-pszennych na tej samej linii.

Przy produkcji chleba rustykalnego zaleca się:— odpowiednio długie zaokrąglanie, co ułatwia rozwałkowanie,

– mocno rozsuwać walce w wydłużarkach,

– stosowanie trzech par walców, gdyż pozyskiwanie ciastoo dużej porowatości wymaga stopniowego ich rozwałkowania, (np. dla ciast wyrabianych z mąki o niskiej zawartości białek glutenowych – typowych dla Polski).

Międzygarownia jest potrzebna przy wytwarzaniu bagietek, półbagietek i ciabatty. Przy bardzo luźnych ciastach o wydajnościach powyżej 170 – międzygarownia może być pominięta przez wprowadzenie tzw. baipassu.

Próby na linii Crustica zostały przeprowadzone przez Roberta Reesinka. Holenderski specjalista z firmy WP Haton, chwalił jakość polskiej mąki pszennej typu 500 z młyna Usługowo-Handlowego Andrzeja Zabczyńskiego z Łaskarzewa użytej do produkcji ciabatty na linii Crustica.

Mąka ta charakteryzowała się następującymi parametrami:

– zawartość glutenu mokrego 24,8, przy rozplywalności 3 mm,

– liczba opadania 266 s,

– ocena amylograficzna: maksymalna lepkość kleiku skrobiowego: 340 AU, temperatura początkowa kleikowania: 57,5OC, temperatura końcowa kleikowania: 74,5OC,

– ocena farinograficzna: wodochłonność: 58,7 proc., czas rozwoju ciasta: 2,5 min, stałość ciasta: 7,3 min, rozmięczenie ciasta: 50 FU,

– ocena alweograficzna: W: 276; P: 89; L: 96; P/L: 0,93; G: 21,8; le: 56. Wysoka liczba „W” w badaniach alweograficznych oraz długi czas stałości przy małym rozmięczeniu w ocenie farinograficznej sprzyjały

użyciu tej mąki do produkcji ciabatty.

Tegoroczne Targi Hert w pełni potwierdziły skuteczność filozofii firmy WP Haton „przyjaźnie dla ciasta”. Dzięki niej otrzymuje się perfekcyjną jakość produktów końcowych o motywie rustykalno-włoskim w krótkich seriach i przy dużym zakresie wagowym kęsów ciast o jak największej zawartości wody i o bardzo delikatnej strukturze.

Rys wykres tabelka

