

Wszystko o ciastkach

Gwałtowny rozwój rynku ciast i ciastek przekąskowych wymusza na ich producentach ciągle zwiększanie jakości oraz dopasowywanie się do zmieniających się trendów i wymagań konsumentów. Odniesienie sukcesu i utrwalenie własnej przewagi nad konkurencją jest naturalnym celem każdego przedsiębiorstwa, od najmniejszej firmy rodzinnej do wielkiej międzynarodowej korporacji.

Tanis Food Tec wspomaga rozwój producentów ciastek na całym świecie od prawie 25 lat, projektując i dostarczając najwyższej jakości automatyczne linie produkcyjne. Tanis Food Tec ma niezwykle szerokie doświadczenie w zakresie produkcji ciast i jest preferowanym dostawcą technologii i maszyn dla wielu firm na rynku globalnym.



Możliwości w zakresie produktów są nieograniczone

Ciastka przekąskowe czekają na nas wszędzie, gdziekolwiek robimy zakupy. 30-50 gramowe produkty, zapakowane pojedynczo w folię na typowym flowpacku, zadomowiły się już na dobre w sklepach prywatnych, sieciach i przydrożnych maszynach dystrybucyjnych. Dostępne w wielu wariantach kolorystycznych i smakowych, z różnorodną dekoracją i wieloma nadzieniami, mają za zadanie skusić różne grupy konsumentów. Klasyczna babka, ciastko typu Twinkie, czy w formie donuta, aż do niedźwiadka z kolorowymi pazurkami - wybór jest bardzo szeroki. Wszystkie lub większość - nadziewane pasteryzowanym kremem, karmelem lub marmoladą. Często oblewane czekoladą lub lśniące ciekłą warstwą żelu.

Wyzwanie elastyczności i szybkiej zmiany asortymentów

Producenci ciastek muszą dziś sprostać wielu wyzwaniom. Różnorodność asortymentów oraz szybko zmieniające się wymagania konsumentów, to tylko niektóre z nich. W wielu zakładach produkcyjnych preferuje się nadal mieszanie ciast w otwartych kotłach mikserów planetarnych. Taki sposób produkcji ma sporo wad, m.in. wiąże się z niestabilnością samego produktu, poddawanego wpływom wielu niekontrolowanych i nieprzewidywalnych czynników. Dlatego coraz częściej porcjowe mieszanie zastępowane jest przez automatyczne systemy kontynuacyjne, gdzie ważenie, mieszanie, buforowanie, krystalizacja i napowietrzanie produktu następuje w ramach nieprzerwanego, zamkniętego i odizolowanego od warunków otoczenia, procesu. Może on być zastosowany dla wydajności zaczynających się nawet od 5kg/godz, oferując wiele istotnych zalet, takich jak pełna kontrola temperatury, brak dostępu dla zanieczyszczeń zewnętrznych oraz zminimalizowane wymagania obsługowe w stosunku do personelu. Jakość wprowadzanego do masy powietrza jest non-stop kontrolowana, podczas gdy miksery planetarne pobierają go z otaczającego pomieszczenia. Systemy ciągłe są poza tym bardziej elastyczne i umożliwiają szybszą zmianę asortymentów, ograniczając tak cenny dla każdego przedsiębiorcy czas przestojów jego linii produkcyjnej.



Nadzienia w procesie produkcji

Wszelkiego rodzaju kremy są nadal jednym z najbardziej popularnych nadzień stosowanych w produkcji ciastek. Tanis Food Tec zaprojektował w pełni automatyczny system do ich produkcji z jednoczesną pasteryzacją, która pozwala na przedłużenie trwałości samego nadzienia, a przez to również finalnego produktu. W czasie kontynuacyjnego mieszania wszystkie składniki kremu poddawane są przez określony czas procesowi podgrzewania do wymaganej temperatury, co pozwala na osiągnięcie efektu pasteryzacji. Po tym etapie krem jest schładzany w przelotowym wymienniku skrobakowym do temperatury bliskiej krystalizacji, pozwalającej na wprowadzenie powietrza/gazu i osiągnięcie trwałego napowietrzenia.



Opcjonalnie do nadziewania ciastek używane są również żele oraz galaretki pektynowe. Ich produkcja zaczyna się na ogół w tzw. premikserze, gdzie mieszane są ze sobą cukier, pektyna, glukoza, woda i inne składniki. Ta wstępna mieszanka jest przesyłana przy pomocy podciśnienia do wyparki porcjowej, gdzie jest gotowana do konsystencji syropu, aż do momentu osiągnięcia odpowiedniego poziomu suchej masy ($^{\circ}$ Brix). Zaraz po tym w kotle wytwarzana jest próżnia, pozwalająca na szybkie schłodzenie syropu do 80°C. Gdy to nastąpi, masa jest zrzucana grawitacyjnie do zbiornika buforowego, skąd zaczyna się jej ciągłe pompowanie przez głowicę mieszająco-napowietrzającą, do której wstrzykiwane są dodatki kolorystyczne i smakowe oraz kwasek (krystalizujący syrop do stanu galaretki).



Kompletne rozwiązanie do automatycznej produkcji ciasta, pasteryzowanego kremu i galaretki

Kontrola

Jedną z zalet systemu kontynuacyjnego jest ograniczenie błędów ludzkich oraz jego bardzo łatwa kontrola. Wszystkie parametry receptur, takie jak wydajność, temperatura krystalizacji produktu oraz poziom napowietrzenia, są monitorowane przez system sterowania i – o ile to jest konieczne – automatycznie dopasowywane bez interwencji operatora. Użycie takiego systemu gwarantuje stałą jakość i niezmiennie parametry produktu, niezależnie od tego, kto zajmuje się obsługą maszyny.

Czyszczenie

Cały system może być wyposażony w pełni zautomatyzowany proces mycia typu CIP (Cleaning – In – Place). Programy mycia są przechowywane w panelu operacyjnym, tak jak receptury. System myje się sam, przechodząc kolejne etapy płukania, dodawania detergentów, ponownego płukania, wypompowania i osuszania. Kompletny proces jest zautomatyzowany, gwarantując skuteczność mycia i bezpieczeństwo mikrobiologiczne produktu.

O firmie Tanis Food Tec

Tanis Food Tec jest Twoim partnerem w zakresie automatycznych linii do produkcji ciast. Naszym kluczem do Twojego sukcesu jest pełna kontrola nad lepkością, gęstością, wydajnością, poziomem pH, temperaturą i krystalizacją Twojego produktu. Jesteśmy członkiem EHEDG - the European Hygienic Engineering and Design Group (Europejska Grupa Higieny Inżynieryjno-Projektowej) – co oznacza, że urządzenia z logo Tanis Food Tec spełniają najwyższe wymagania i standardy w zakresie higieny. Naszym Klientom oferujemy szeroką gamę usług, od projektowania i produkcji maszyn, poprzez ich uruchomienie i serwis posprzedażny, aż po asystę technologiczną, obejmującą opracowanie receptur oraz zaprojektowanie kompleksowego procesu, gwarantującego wymagane parametry produktu. W siedzibie Tanis Food Tec w Holandii dostępne jest dla wszystkich Klientów bogato wyposażone laboratorium, w którym przeprowadzać można testy technologiczne urządzeń i produktów. Nasi technolodzy i projektanci, działając zawsze w ścisłej współpracy z Klientem, są w stanie dostarczyć mu każde wymagane rozwiązanie.

Kontakt i informacje:

HERT Sp.z o.o. Sp.k.

Piotr Kielbiewski

piotr.kielbiewski@neostrada.pl

tel.kom. +48 512 022 655

