

ПОВЫШЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ И ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА.

*Бухарский инженерно-технологический институт
Факультет химических и пищевых технологий
Рахимова Азиза Рашидовна, студентка кафедры пищевых технологий*

Аннотация: Повышение качества производства продуктов питания и хлеба предполагает многогранный подход, включающий различные факторы, такие как ингредиенты, процессы, технологии и устойчивость. Внедряя инновационные стратегии и технологии, производители продуктов питания и хлебопекарни могут улучшить качество, долговечность, безопасность и пищевую ценность своей продукции. В данной статье рассматривается важность повышения качества производства продуктов питания и хлеба и роль автоматизации в достижении этих целей.

Ключевые слова: продукты питания, хлебобулочные изделия, автоматизированные процессы, робототехника, компьютеризированное управление.

Качество продуктов питания и хлебопродуктов является важным аспектом пищевой промышленности и напрямую влияет на безопасность и общее благополучие потребителей. В последние годы особое внимание уделяется повышению качества пищевых продуктов, в том числе хлебобулочных изделий, с учетом меняющихся пожеланий и запросов потребителей. Когда дело доходит до производства хлеба, соблюдение этих стандартов может оказаться сложным и трудоемким процессом. Однако с появлением технологий автоматизации в отрасли происходит революция, которая не только повышает эффективность, но и улучшает качество хлеба и продуктов питания. Автоматизация производства хлеба предполагает интеграцию передовых технологий, таких как робототехника, искусственный интеллект и компьютеризация. включает в себя контроль производственного процесса. Эти технологии работают согласованно, упрощая операции, уменьшая человеческие ошибки и обеспечивая точность на каждом этапе производства. Одним из основных преимуществ автоматизации производства хлеба является повышение консистенции продукта. Автоматизируя такие задачи, как смешивание, замешивание, расстойку и приготовление, производители могут добиться единообразия текстуры, вкуса и внешнего вида разных партий. Такая последовательность не только удовлетворяет запросы потребителей, но и укрепляет доверие и лояльность к бренду. Автоматизация позволяет пекарням оптимизировать производственные

линии для повышения эффективности и скорости. Автоматизируя повторяющиеся задачи, работники могут сосредоточиться на более специализированных и полезных видах деятельности, что приводит к повышению производительности и снижению производственных затрат. Такая эффективность означает более быструю доставку свежей хлебобулочной продукции на рынок и отвечает требованиям современного быстро развивающегося потребительского рынка. Помимо стабильности и эффективности, автоматизация также играет решающую роль в обеспечении безопасности пищевых продуктов и контроле качества. Автоматизированные системы могут точно отслеживать критически важные параметры, такие как температура, влажность и время приготовления, чтобы гарантировать соответствие продукции строгим стандартам качества и нормативным требованиям. Такой уровень контроля снижает риск загрязнения и порчи, а также защищает здоровье и благополучие потребителей. Автоматизация производства хлеба позволяет применять больше инноваций и индивидуализировать продукцию. Производители могут легко экспериментировать с новыми рецептами, ингредиентами и типами продуктов, адаптируясь к меняющимся предпочтениям потребителей и тенденциям рынка. Такая гибкость позволяет нам оставаться конкурентоспособными в хлебопекарной отрасли и удовлетворять разнообразные потребности потребителей. Для повышения качества продуктов питания и производства хлеба использует различные технологии и методы. Это включает выбор свежих и натуральных продуктов без добавок и консервантов. Использование современного оборудования и технологий в производстве позволяет контролировать процессы более точно, обеспечивая стабильное качество продукции. Например, автоматизированные системы контроля и управления помогают поддерживать оптимальные условия производства. Внедрение системы контроля качества на всех этапах производства позволяет выявлять и устранять возможные дефекты или ошибки в производстве. Это помогает обеспечить соответствие продукции стандартам качества. Обученный персонал играет важную роль в обеспечении качества продукции. Проведение обучения и тренингов сотрудников по правильным методам производства и контролю качества помогает предотвратить ошибки и повышает личную квалификацию. Современные методы хранения и упаковки продуктов позволяют сохранить их качество на протяжении длительного времени. Например, вакуумная упаковка и специальные условия хранения помогают продлить срок годности продуктов. Эти методы и технологии позволяют повысить качество производимых продуктов питания и хлеба, обеспечивая потребителям безопасные и вкусные продукты высокого качества.

Резюме: В заключение отметим, что интеграция технологий автоматизации в производство хлеба коренным образом меняет способ производства продуктов питания, улучшая качество, стабильность и эффективность. Используя автоматизацию, пекарни не только отвечают требованиям современных взыскательных потребителей, но и прокладывают путь к более устойчивому и инновационному будущему в производстве продуктов питания.

Использованная литература:

1. Vasiyev M .G ., O 'rinov N .F ., Xromcenkov V.M . Non-bulka va makaron mahsulotlari ishlab chiqarish korxonalari jihozlari. T.: ILM -ZIYO , 2007-363b.
2. Vasiyev M .G ., Vasiyeva M .A . Non mahsulotlari texnologiyasi» fanidan laboratoriya ishlarini bajarish uchun uslubiy ko'rsatmalar. - Buxoro, 2008-100 b.
3. М .Г. Васиев. Новости науки, техники и технологии хлебопекарного и кондитерского производства (тексты научных работ по материалам Интернета и научно-технического и производственного журнала «Хлебопродукты » за 2006 г.). Часть 1. Бухара, 2006. - 100 с.
4. М .Г. Васиев. Новости науки, техники и технологии хлебопекарного и кондитерского производства (тексты научных работ по материалам Интернета и научно-технического и производственного ж урнала «Хлебопродукты» за 2006 г.). Часть 2. Бухара, 2006.-86 с.
5. www.ziynet.uz