Макаронные изделия являются неотъемлемым компонентом питания большинства современных семей. Трудно представить без них наш стол. При этом многие даже не знают, как производится эта продукция, и, что скрывается за её внешним видом. Давайте, рассмотрим какова современная технология производства макаронов.

Какие существуют технологии производства макаронных изделий?

Макаронные изделия являются неотъемлемым компонентом питания большинства современных семей. Трудно представить без них наш стол. При этом многие даже не знают, как производится эта продукция, и, что скрывается за её внешним видом. Давайте, рассмотрим какова современная технология производства макаронов.

Как производятся макароны?

Большинство компаний, работающих в сфере производства макаронных изделий, уже оснастили свои предприятия инновационным оборудованием и закупили передовые технологические линии. Всё это позволяет сделать процесс производство более дешевым и массовым. Несмотря на некоторые отличия в производстве тех или иных макарон, в целом технологии похожи.

Сначала производители делают отбор сырья и его предварительную подготовку. Закупаемую муку взвешивают, затем делают различные смеси с её использованием и очищают с помощью магнитной обработки. Качество можно улучшить в результате смешивания партий муки, относящихся к одному сорту.

После приготовления муки начинается работа над приготовлением теста. Чтобы макароны имели высокую плотность, тесто готовится с низким содержанием воды.

На заключительном этапе делается формование теста. Процесс обычно идёт на специальных шнековых прессах, где придается форма тем или иным макаронным изделиям.

От чего зависят параметры?

Ниже перечислены основные технологические параметры, от которых зависит вкус, срок хранения и прочие характеристики макарон.

- Температура теста.
- Содержание клейковины в муке.
- Степень вакуумирования.
- Технология разделки сырых изделий.
- Времени замешивание теста.
- Условия охлаждения.

Естественно, что качество также зависит от исходных материалов. Поскольку макаронные изделия готовят из муки и воды, то особенное внимание следует обращать на качество муки.