

Содержание

От авторов.....	3
Введение	4
Глава 1. Краткие сведения о производстве шоколада и шоколадных изделий.....	6
Глава 2. Первичная переработка какао-бобов	11
2.1. Оборудование для очистки и сортировки какао-бобов	11
2.2. Оборудование для термической обработки какао-бобов	17
2.3. Оборудование для дробления какао-бобов.....	29
2.4. Оборудование для стерилизации и алкализации какао-крупки.....	36
2.5. Оборудование для производства тертого какао	46
2.6. Комплексное оборудование	66
Глава 3. Производство масла какао и какао-порошка	71
3.1. Оборудование для производства масла какао	71
3.2. Оборудование для производства какао-порошка.....	76
3.3. Комплексное оборудование	80
Глава 4. Производство шоколадных полуфабрикатов	95
4.1. Оборудование для подготовки компонентов	97
4.2. Оборудование для получения рецептурной смеси компонентов	101
4.3. Оборудование для измельчения рецептурных смесей	111
4.3.1. Предварительное измельчение.....	111
4.3.2. Тонкое измельчение	117
4.4. Окончательная обработка шоколадных масс	140
4.5. Комплексное оборудование	150
4.6. Универсальное оборудование.....	170
Глава 5. Производство шоколада и шоколадных изделий.....	175
5.1. Темперирование	175
5.2. Машины для формования.....	196
5.2.1. Отливка по классической схеме.....	198
5.2.2. Отливка по технологии One-Shot.....	199
5.2.3. Холодная штамповка	210
5.2.4. Центробежное формование	216
Глава 6. Агрегаты и линии шоколадного производства.....	219
6.1. Оборудование для производства изделий основного ассортимента.....	219
6.2. Оборудование для производства изделий специального ассортимента	248
Литература.....	262