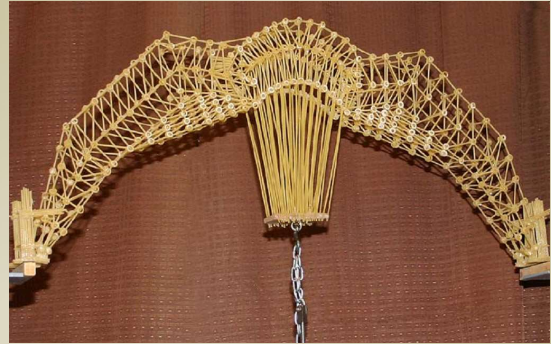


# Tészta

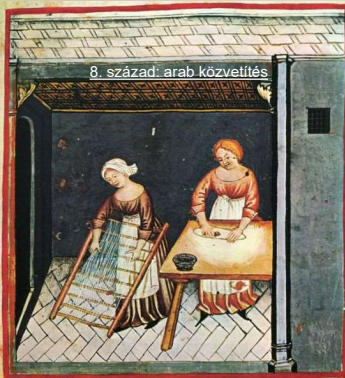
2018.04.25.

Élelmiszeripari technológia

## Szárzészta gyártás



## Szárzészta-készítés a középkorban



Marco Polo?

## Nápoly, XIX.század



A metélt 1553-ban bukkan fel:

Nyugat-dunántúli Nádasdy-udvar

## Tésztagyárak



- Békéscsabai tésztagyár: ???
- Cerbona Zrt.
- Gyermely
- Vincze
- Balogh tészta Kft - J
- Barlen
- Stb.: kb 100 cég!!!



www.vinczeszta.3dvalosag.hu  
http://3dvalosag.hu/?panomedia=360-panorama/munkaink/3d-valalkozas/3d-gyar/0/5

## Szárzészta

Azon szárított élelmiszeripari termékek, melyet **búzalisztből; lazítás nélkül; formázással és szárítással** készítenek.

**MAGYAR: 4-6-8-tojásos**

**Olasz: tojás nélkül**


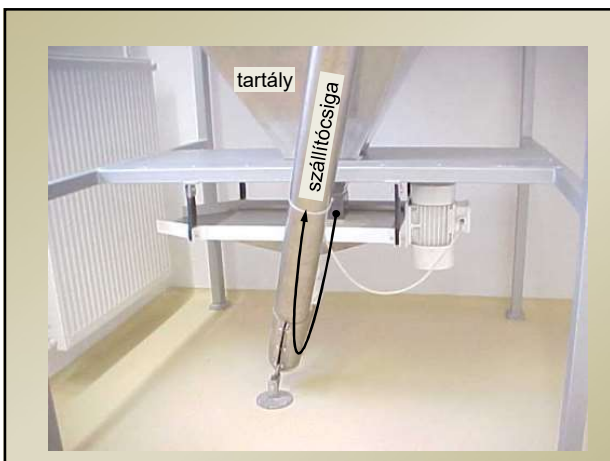
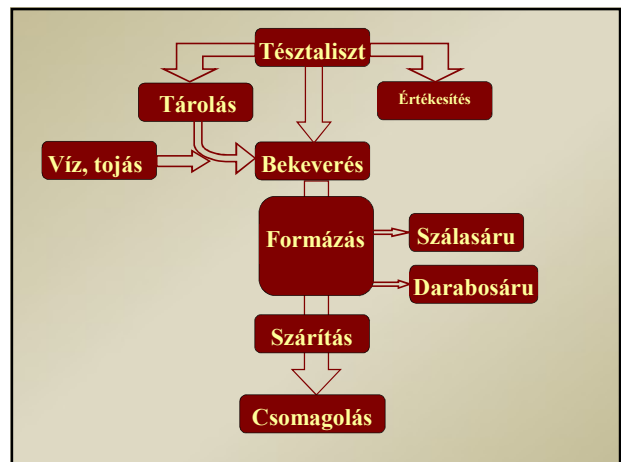
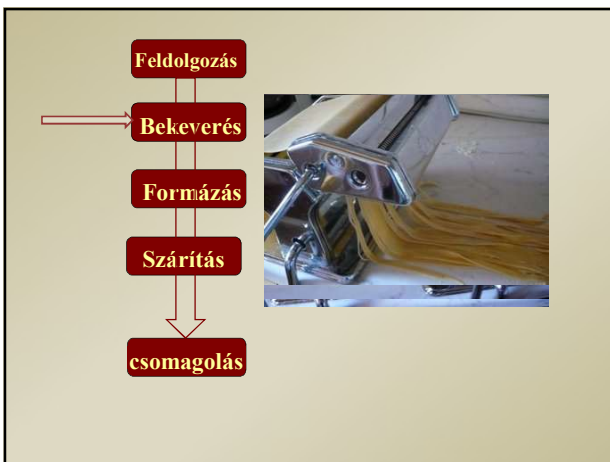
### Tésztafajták

- Hosszú (szálas)
- Rövid (forma)
- X tojasos
- Durum
- (Tönköly és egyéb új/hagyomány)



### Nyersanyag

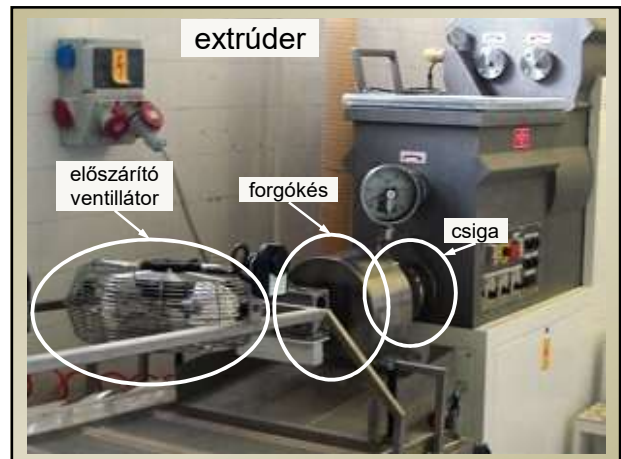
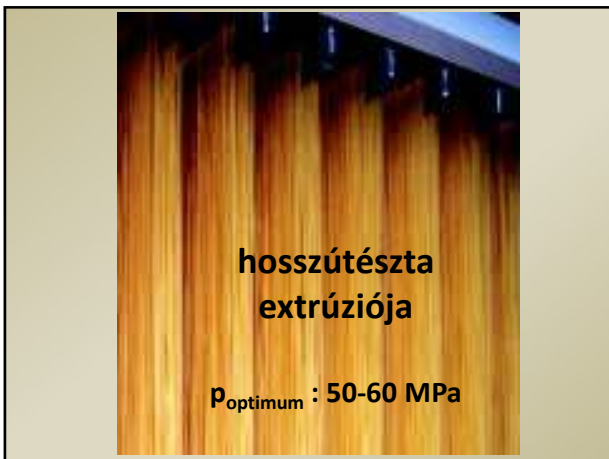
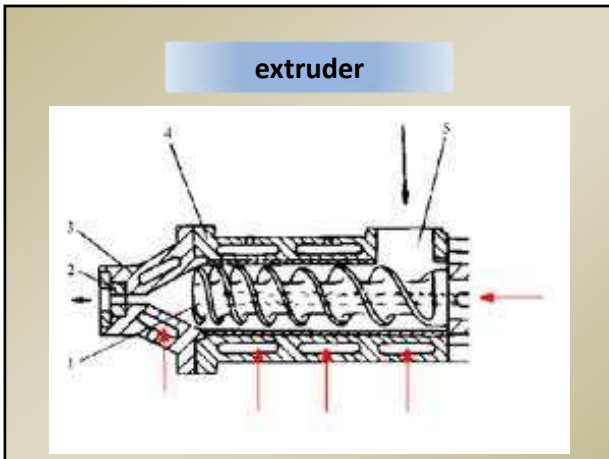
- **Liszt:** TL110, 300-350µm durum vagy acélos aestivum
- **Víz:** ivóvíz, 25-28% ! felületi fehérje-hidratálódás kötőanyag → üveges szerkezet
- **Tojás:** 2-4-6-8 tojás / kg homogenizálás, szűrés, (hígítás, adalékolás)



### Tésztakészítés alatti folyamatok

- **Kolloidikai:**  
fehérjeláncok felületi hidratálódása: ragasztóanyag keményítő enyhe felületi duzzadása  
csekély ozmotikus vízfelvétel  
tömörödés, légmentesítés
- **Kémiai, enzimes, mikrobiológiai: NINCS!**





**Tészta szárítása**

- Légállapot szabályozás  
T – φ - u
- T magas, majd csökkenő (4-5 zóna)
- φ magas, majd csökkenő
- hűtés környezeti hőmérsékletre
- Végszár: 13%

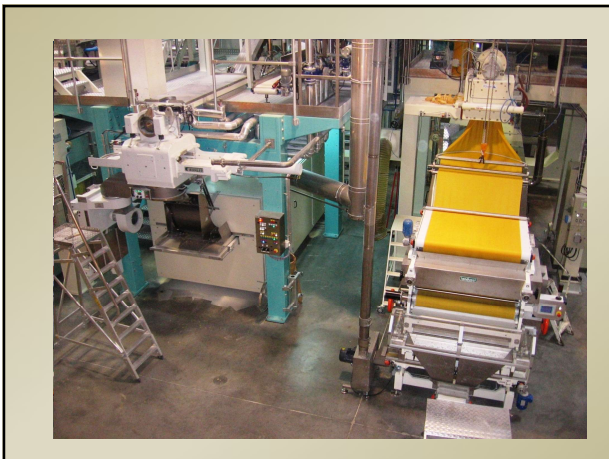
vezérlő egység

szárítókocsi tálcákkal

## Szárítóberendezés típusok

- Tálcás / kamrás szárítók
- Tálcás / alagútszárító
- Szalagos szárító / tornyok/
- Pálcás /szalagos/ szárító
- Fluid ágyas szárító

## Szálászaru rúdon szárítása



## 14 mérleges két töltőcsöves automata csomagológép



Száraztésztagyártás vége

