



Innowacje w rzemiośle piekarskim

Piekarnia Mariana Kurasiaka w podpoznańskim Kościanie obchodzi w tym roku jubileusz 25-lecia działalności. Zakład cieszący się od ćwierćwiecza dobrą opinią piekarni rzemieślniczej, oferującej pieczywo o stabilnej i wysokiej jakości podlega przemianom, jakie daje się zaobserwować w całej branży.

Sieć sklepów należących do piekarni systematycznie zwiększa swój udział w całej sprzedaży piekarni i cukierni. Nie oznacza to całkowitej rezygnacji z dystrybucji pieczywa do obcych sklepów, ani też sieci marketów i dyskontów, ale jej ograniczenie udziału tych ostatnich do poziomu bezpiecznego dla normalnego funkcjonowania piekarni.

Własne sklepy nie tylko zapewniają stabilną sprzedaż, praktycznie pozbawioną zwrotów pieczywa, pozwalają również na coraz skuteczniejsze promowanie własnej marki. To dlatego opłaca się wyposażać je w gustowne meble, a nawet urządzenia piekarskie. Krajalnice wydają się być już standardowym wyposażeniem sklepów firmowych. Udział pieczywa krojonego w piekarni maleje, na korzyść tego krojonego na oczach klienta. Jak utrzymać pożądany przez klienta smak i dobrą rzemieślniczą jakość, w czasie gdy ubywa pracowników, a ludzi trzeba zastąpić maszynami? Przed tym problemem stanął również zakład w Kościanie. Młodzi pracownicy, których powołano do wojska, pozostawili po sobie wakat, który przy dzisiejszej sytuacji na rynku pracy niełatwo jest usunąć.



■ Atrakcyjny wygląd pieczywa oraz jego tradycyjny smak stanowią o sukcesie piekarni Mariana Kurasiaka - na zdjęciu wypiek w termoolejowym piecu Daub.

Kwestia utrzymania dobrej rzemieślniczej jakości pieczywa, przy zastąpieniu ludzi maszynami, była priorytetem. Jako, że produkcja kwasów była już wcześniej zautomatyzowana, następnym krokiem stało się wprowadzenie linii do produkcji chleba. Zastosowana w niej holenderska **dzielarka Benier** ma w sekcji ssąco-dzielącej komory wykonane ze stali kwasoodpornej. Jest to podstawowy warunek wprowadzenia maszyn do produkcji chleba, przy zachowaniu tradycyjnych receptur. Tłok ssący ma płynną regulację swego suwu, którą łatwo można dostosować do dzielonej naważki, tak aby wielkość kęsa pierwotnego zassanego do komory ssącej była proporcjonalna do wielkości kęsa ostatecznego, wychodzącego z komory mierzącej. Zastosowane przez Beniera rozwiązanie zapobiega wielokrotnemu podziałowi tej samej masy ciasta, nadmiernemu niszczeniu jego struktury i jego „przepalaniu”. W tej jednokomorowej konstrukcji Benier zastosował trójdzielny tłok mierzący, który łatwo można przełączać na pracę w różnych zakresach wagowych.

Podział tłoka dzielącego na trzy części pozwala uzyskać regularny zbliżony do kwadratu kształt kęsa



■ Jeden z elementów marketingu: samochód – sklep w stylu retro.

zarówno przy dużych, średnich jak i małych naważkach. Gdyby nie podział tłoka, kęsy o mniejszej naważce byłyby podłużne, a przez to trudniej byłoby je zaokrąglać. Zaletą zastosowanego przez Beniera rozwiązania z podzielnym tłokiem jest dużo łatwiejsze formowanie wstępne ciasta w zaokrąglarce. W linii do produkcji chleba zastosowano **zaokrąglarkę stożkową Benier** z płynną regulacją odstepu rynien zaokrąglających od stożka w szerokim zakresie wagowym 400-1200 g. Kształt rynien pozwala na optymalne formowanie ciasta, a regulacja pozwala na dostosowanie ich odległości od stożka do naważki i objętości kęsa, co zapobiega jego „męczeniu”. Specjalna struktura porowatej powłoki teflonowej na stożku i rynnach, pozwoliła na za-

pieczywa oraz jego temperatury. Taśmy zamontowane na ścianie pozwalają na transport pod nimi wózków z ciastem i chlebem oraz ustawienie innych maszyn. Z taśm leżakowania po rynnie wylotowej ciasto przechodzi do wydłużarki. Zastosowana tu maszyna ma prowadnice centrujące kęs wchodzący do sekcji wałkującej wyposażonej w 2 pary wałków teflonowych. Pod płytą wydłużającą z regulacją wysokości wlotu i wylotu ciasta również znajdują się prowadnice, centrujące kęs przechodzący pod klinami wydłużający- mi co pozwala uzyskać powtarzalny kształt.

Na jakość, z jakiej słynie w tej części Wielkopolski piekarnia Mariana Kurasiaka, składa się oczywiście sposób prowadzenia ciasta, odpowiedni dobór maszyn ale nie wolno tu nie doceniać



■ Kwasoodporne komory w dzielarce i kwasoodporna powłoka teflonowa w zaokrąglarce to atuty holenderskiego Beniera.

stosowanie stożka bez nacięć, które ze względów higienicznych są niepożądane (zakleja się w nich stare ciasto). Po między rynnami a stożkiem zastosowano uszczelkę teflonową, która pomaga zapobiec odcinaniu przez zaokrąglarkę fragmentów ciasta z formowanego kęsa, dzięki czemu zewnętrzna struktura otrzymanej kuli ciasta jest nieposzarpana i regularna. Rozwiązanie to pomaga też w utrzymaniu stabilnej naważki, gdyż kęsy nie tracą części swojej masy na styku rynien ze stożkiem. Na rynnie wylotowej stożka zastosowano elektryczny posypywacz mąki, skąd ciasto przechodzi do transportera pionowego a dalej do podsufitowych taśm leżakowania. Przekazywanie kęsów do transportera kubelkowego jest sterowane fotokomórką, co zapobiega wpadnięciu dwóch kęsów do jednej kołyski.

Proces wstępnej fermentacji następuje w zabudowanych podsufitowych taśmach leżakowania wykonanych z profili nierdzewnych. Ścianki bocznej zabudowy można w prosty sposób otworzyć do czyszczenia. To rozwiązanie znalazło zastosowanie w piekarni Mariana Kurasiaka z dwóch powodów: pozwala lepiej wykorzystać miejsce w jego ciastowni i wykorzystać ciepło gromadzące się pod sufitem. Regulowana falownikiem prędkość pracy taśm pozwala dostosować czas leżakowania do produkowanego gatunku



■ Kompaktowy zestaw dzieląco-formujący pozwala dobrze wykorzystać miejsce w ciastowni.

roli pieców. Wypiek chleba odbywa się tu w **termoolejowych piecach wsadowych Daub**. Technika termoolejowa pozwala utrzymać bardzo stabilną temperaturę w piecu podczas całego procesu wypieku. Bardzo wysoka akumulacja ciepła oleju termalnego w porównaniu z powietrzem lub wodą pozwala na uzyskanie dobrej powtarzalnej jakości pieczywa. Dzięki zastosowaniu jako medium grzewczego oleju termalnego w płytach wypiekowych, utrzymujących dużą ilość ciepła, co zapobiega znacznemu spadkowi temperatury tuż po zasadzeniu pieca ciastem i zaparowaniu, temperatura zapiekowa nie musi być aż tak wysoka jak w przypadku pieców cyklotermicznych, gdzie takie spadki są naturalne, a wysoka temperatura zapiekowa powoduje szybkie zamykanie się skórki wokół ciasta. Ustalenie w piecach termoolejowych Daub niższej temperatury zapiekowej pozwala na wydłużenie czasu wynoszenia ciasta w piecu, a co za tym idzie pożądanej objętości chleba, bez ryzyka spowodowania jego pękania. Uzyskiwana przy tym równomiernie wypieczona i kostkująca skórka to kolejne atuty, które wieńczą pracę nad tradycyjnym polskim chlebem. 25 lat doświadczeń Mariana Kurasiaka w prowadzeniu piekarni jest istotnym atrybutem przy mechanizacji produkcji chleba i zachowaniu jego rzemieślniczej jakości i dobrego smaku.

Jacek Szczepaniak