

GRUP 3112: SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ

11- DONDURMA ÜRETİMİ: (NACE GRUP :10.52 Dondurma imalatı)

1994/36-1

Onay Tarihi: Birlik Yönetim Kurulunun 1994 tarihli ve 36 sayılı kararı ile kabul edilmiştir.

Sanayi tipi dondurma, otomatik, sürekli çalışan özel soğutma sistemleri olan dondurucu freezelerde üretilir.

Kapasite Hesabı:

Dondurma üretiminde kullanılan süt ve yardımcı maddelerden karışımın hazırlanması, pastörizasyonu, homojenizasyonu, soğutma plakalarından geçirilmesi, dinlendirme kazanlarına alınması ve dondurmanın cinsine göre üretilmesi işlemlerini kapsar.

- 1) Hazırlanan karışım homojen hale getirilip, pastörize edilmesi, homojenizatör ve pastörizatörden geçirilme işlemleri için doldurma-boşaltma dahil miktar ve süreler tespit edilir.
- 2) Dinlendirme kazanlarına alınan karışımın kazanlarda dinlenme ve doldurma-boşaltma süreleri belirlenir.
- 3) Dondurma freezerlerinin modeli, silindir sayısı, katalog değerleri ve dondurmanın cinsi göz önüne alınarak saatlik ürettiği dondurma miktarı tespit edilir.
- 4) Çubuklu, kornet tipi, külahlı ve özel kaplar içinde yapılan dondurma üretiminde kullanılan makinalarda, göz sayısı, saatlik üretim (adet/saat) ve gramaj (gr/adet; bir adetinde kullanılan dondurma, kaplama, kuvertür vs. miktarları dâhildir) tespit edilir. Dondurma çeşidi ve gramajına göre ayrı ayrı adet/yıl olarak dondurma üretimi hesaplanır.

$$K \text{ (adet/yıl)} = N \text{ (adet/saat)} \times 8 \text{ saat} \times (180-220) \text{ gün} \times \text{Randıman}$$

Dondurucu freezerlerin bu bölümü karşılayıp karşılamadığı, külâh ve kap üretimi varsa yeterli olup olmadığı, göz önüne alınarak darboğaz araştırması yapılır.

- 5) Dolum makinalarından alınan dondurmalar şoklamaya sevk edilir. Ayrıca şoklama birimlerinin yeterli olup olmadığı kontrol edilir.