

УДК 355.41

**О некоторых аспектах полевого хлебопечения**

Муха В. М.

Учреждение образования «Гродненский государственный университет  
имени Янки Купалы»

Одной из основных задач продовольственной службы является организация полноценного и высококачественного питания личного состава, в том числе хлебопечения, в полевых условиях. От полного и своевременного продовольственного обеспечения войск в значительной мере зависит их боевая готовность.

В современных условиях в период проведения учебно-боевых задач, тактических и тактико-специальных учений механизированными, танковыми и другими подразделениями максимально приближенных к боевым, сопряжены с большими энергетическими затратами.

Хлеб служит основой питания человека на протяжении многих тысяч лет. Люди каменного века впервые начали выращивать пшеницу и ячмень в «плодородном полумесяце» – полосе земли, изгибающейся от западной части современного Ирана, через Ирак и Сирию, до долины Нила в Египте. Эти первобытные земледельцы, вероятно, делали что-то вроде каши из грубо помолотого зерна, а потом накладывали её на плоские большие камни, нагретые на открытом огне, чтобы получить первый грубый плоский хлеб.

В принятой в Древнем Египте скорописи солнце, золото и хлеб обозначались одинаково – кружком с точкой посередине. Люди, умевшие выпекать хлеб, имели в те времена большой авторитет [1].

Хлеб служит основой питания и военнослужащих. И перечень продуктов во всех нормах питания бойцов Русской, Красной, Советской армии и военнослужащих Вооруженных Сил Республики Беларусь начинался и начинается с хлеба. Поэтому нельзя недооценить важность организации обеспечения личного состава хлебом, а для этого организации полевого хлебопечения.

К средствам полевого хлебопечения относятся передвижные механизированные хлебозаводы (ПМХ) и прицепные хлебопекарные блоки ПХБ-0,4, которые предназначены для выпечки хлеба и обеспечения им личного состава соединений, воинских частей, в состав которых они входят и личного состава соединений, воинских частей, не имеющих своих полевых средств хлебопечения.

Воинские части в составе соединений в полевых условиях обеспечиваются хлебом из полевых хлебозаводов.

Отделение хлебозавода является основным производственным подразделением и укомплектовывается личным составом, необходимым оборудованием, инвентарем, принадлежностями, источниками электроэнергии, транспортными и другими средствами, позволяющими выпекать хлеб в полевых условиях.

В зависимости от предназначения в состав ПМХ может входить несколько отделений.

Оборудование отделения хлебопечения буксируется и перевозится 6 автомобилями.

Производительность отделения составляет до 6 тонн хлеба в сутки (хлеб из муки ржаной обойной массой 1,7 кг – 5,6 т; хлеб из муки пшеничной обойной массой 1,6 кг – 5,5 т.)

В состав отделения хлебопечения ПМХ входят:

– хлебопекарные печи ХПК-50М2 – 2;

- тестоприготовительный агрегат ТМ-3М – 1;
- тестоделительная машина ПТД – 1;
- просеивательная машина ПМ-60 – 1;
- цистерна для воды ЦВ-1,2 – 1;
- электростанция ЭСД-10ВС – 2;
- палатка-цех типа ПМХ – 1;
- палатки подсобного назначения – 5;
- комплект ЗИП – 1.

Передвижная хлебопекарная печь ХПК-50М2 относится к типу конвейерных люлечных печей непрерывного действия с канальным обогревом пекарной камеры и предназначена для выпечки хлеба в полевых условиях.

Агрегат тестоприготовительный прицепной ТМ-3М предназначен для приготовления теста в полевых условиях смонтирован на одноосном прицепе с бортовой платформой и состоит из тестомесильной машины, насосной установки, шести опарно-заквасочных и двух тестовых дежей.

Машина тестоделительная переносная ПТД предназначена для деления теста на куски равной массы в полевых условиях

Просеивательная машина ПМ-60 предназначена для просеивания муки, идущей на приготовление теста [2, с. 172-185].

Оборудование прицепного хлебопекарного блока ПХБ-0,4 смонтировано внутри кузова-фургона, установленного на шасси автомобильного прицепа. В комплект хлебоблока входят тент-тамбур, палатка подсобного назначения, цистерна для воды ЦВ-4, ЗИП, инвентарь.

Внутри кузова-фургона смонтированы:

просеивательный агрегат, малогабаритная тестомесильная машина с тремя дежами, дозировщик воды, солемерник, хлебопекарная печь ПХП-0,4 производительностью 435 кг/сут, бензоэлектрический агрегат с

ограждением, главный и распределительный электрощиты, расстойный шкаф, хлебохранилище, технологические трубопроводы, системы отопления, вентиляции, водоснабжения

Существует несколько способов приготовления теста.

При безопасном способе тесто готовят одновременно из всего количества муки, воды, дрожжей, соли и другого сырья, предусмотренного рецептурой.

При опарном способе сначала готовят опару, а затем на этой опаре приготовление теста.

На закваске тесто готовят из обойных сортов муки. Приготовленная закваска после брожения расходуется на приготовление теста частично и возобновляется путем ее освежения [3].

Как видно из вышеизложенного, средства полевого хлебопечения и технологическое оборудование, входящее в их состав представляют собой довольно сложные узлы, агрегаты и механизмы, а технология производства хлеба в полевых условиях это сложный многоуровневый процесс. Поэтому чтобы добиться эффективного использования и применения средств полевого хлебопечения, необходимо знать: какие средства хлебопечения стоят на оснащении Вооруженных Сил, их состав, комплектность и устройство, тактико-технические характеристики, требования, предъявляемые к средствам хлебопечения, принципы и правила их работы и использования, и безусловно технологию приготовления теста и выпечки хлеба.

Таким образом, полевое хлебопечение является неотъемлемой частью продовольственного обеспечения подразделений, воинских частей и Вооруженных Сил в целом. Необходимо уделять должное внимание порядку эксплуатации, обслуживания и ремонта, хранению технических средств и технологического оборудования полевых хлебозаводов.

### Литература

1. Маслякова, Е. В. История хлебопечения // Твоя пекарня [Электронный ресурс], 2008. – Режим доступа: [http://http://nnre.ru/kulinarija/tvoja\\_pekarnja/p11.php](http://http://nnre.ru/kulinarija/tvoja_pekarnja/p11.php). – Дата доступа: 17.03.2022.

2. Технические средства продовольственной службы : учеб. пособие / С. Н. Романчук [и др.] ; под ред. С. Н. Романчука. – Гродно : ГрГУ, 2018. – 315 с.

3. Технические средства полевого хлебопечения // Справочник ТСТ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://studfile.net/preview/10098440/page:28>. – Дата доступа: 07.03.2022.