

ПРИМЕНЕНИЕ ПИЩЕВОГО ПРИНТЕРА ДЛЯ СОЗДАНИЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ В НОВОСИБИРСКОМ КОЛЛЕДЖЕ ПИТАНИЯ И СЕРВИСА

Солуянова Ульяна, гр. П-21, 3 курс ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж питания и сервиса»

Хромова Александра, гр. П-21, 3 курс ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж питания и сервиса»

Научный руководитель: Попова Виктория Владимировна, преподаватель ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж питания и сервиса»

Актуальность

В современном мире, характеризующемся стремительным развитием технологий, пищевая промышленность активно внедряет инновации. Одним из ярких примеров таких инноваций является использование пищевых принтеров в кондитерском производстве. Эти устройства позволяют не только автоматизировать процесс создания кондитерских изделий, но и существенно расширить возможность их декоративного оформления.

Актуальность темы исследования обусловлена тем, что современные технологии, включая пищевые принтеры, открывают новые горизонты для развития кондитерского искусства и могут значительно повысить конкурентоспособность продукции.

Методы исследования

1. Анализ научной литературы и патентных источников.
2. Экспериментальное исследование с использованием пищевого принтера Epson 132 Cake.
3. Сравнительный анализ характеристик различных моделей.

Задачи:

1. Изучить историю создания и развития пищевых принтеров.
2. Рассмотреть принципы работы и технические характеристики принтеров.
3. Проанализировать виды бумаги, используемой для печати на пищевых принтерах.
4. Провести экспериментальное исследование по печати изображений на вафельной бумаге с использованием пищевого принтера.
5. Оценить перспективы применения пищевых принтеров в кондитерском производстве.

Цель исследования

Изучение возможностей и перспектив применения пищевых принтеров в кондитерском производстве, а так же анализ технических характеристик и особенностей работы таких устройств на примере конкретной модели.

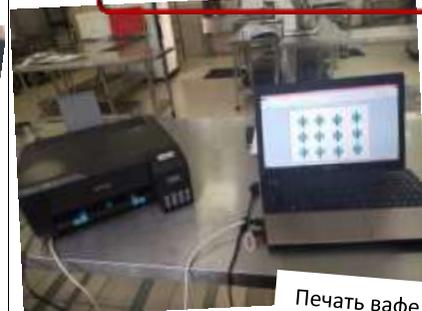
Объект исследования – пищевой принтер Epson 132 Cake и его использование в кондитерском производстве.

Предмет исследования – технические характеристики принтера, виды бумаги для печати и возможности их применения для создания кондитерских изделий.

Пищевой принтер Epson 132 Cake



Пищевые красители



Печать вафельной картинны



Приготовление леденцов с фотопечатью

Научная новизна

Научная новизна исследования заключается в комплексном анализе возможностей использования пищевых принтеров в кондитерской промышленности. В работе представлены результаты экспериментального исследования по печати изображений на вафельной бумаге, что позволяет оценить перспективы применения пищевых принтеров для создания уникальных кондитерских изделий.



Готово!!!!

Практическая значимость

Результаты исследования могут быть использованы в практической деятельности кондитерских предприятий для оптимизации производственных процессов и повышения качества продукции.

Также полученные данные могут быть полезны для разработки новых технологий и рецептов кондитерских изделий, декорированных с использованием пищевых принтеров.