

Παγωτοβιομηχανία «χοκι ποκι»

Λεωφόρος Κηφισού 149

182 33 Αγ.Ι.Ρέντης

Τηλ.Κέντρο: 2104832100-5

Φαξ : 2104832106

e-mail : info@xokipoki.net



www.xokipoki.net

Είναι δηλαδή υπεύθυνος για το σχεδιασμό, προγραμματισμό και έλεγχο της παραγωγικής διαδικασίας (διαχείριση παραγωγής).

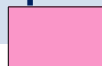
Στάδιο 1°: Παραλαβή, έλεγχος και αποθήκευση πρώτων υλών

Αρχικά παραλαμβάνονται στο εργοστάσιο οι πρώτες ύλες και τα υλικά συσκευασίας. Γάλα και προϊόντα γάλακτος ,ζάχαρη, αβγά, κακάο, φρούτα και ξηροί καρποί αφού ελεγχθούν πρώτα ποιοτικά αποθηκεύονται σε ειδικά διαμορφωμένους χώρους



Στάδιο 2° :Παρασκευή μίγματος με ανάμιξη των πρώτων υλών

Οι κατάλληλες πρώτες ύλες μεταφέρονται στο χώρο ανάμιξης των συστατικών, ζυγίζονται και προστίθενται στα καζάνια ανάμιξης με ταυτόχρονη ανάδευση. Έτσι ξεκινάει η διαδικασία παραγωγής.



Στάδιο 3° : Παστερίωση

Το μείγμα στη συνέχεια παστεριώνεται . Η παστερίωση είναι η διαδικασία κατά την οποία γίνεται χρήση ήπιας θερμότητας για την καταστροφή ή ελάττωση των βλαστικών μορφών των μικροοργανισμών.



Στάδιο 4° : Ομογενοποίηση

Γίνεται για να μην ανεβαίνει το λίπος στην επιφάνεια και σχηματίζεται κρούστα. Η ομογενοποίηση εξασφαλίζει τη διάσπαση του λίπους σε όλη τη μάζα του μίγματος με αποτέλεσμα το παγωτό να αποκτά πιο πλούσια γεύση και βελούδινη υφή.



Στάδιο 5°: Ωρίμανση

Η ωρίμανση είναι το τελικό στάδιο προετοιμασίας του μίγματος . Το μείγμα παραμένει σε αποστειρωμένες ανοξείδωτες δεξαμενές για ένα μικρό χρονικό διάστημα , ώστε όλη η μάζα του να αποκτήσει το πλούσια άρωμα κάθε ξεχωριστής γεύσης .



Στάδιο 6° : Κατάψυξη και ενσωμάτωση αέρα

Το μείγμα αναδεύεται στους -7ο C και ταυτόχρονα ενσωματώνεται με μία ποσότητα αέρα. Χωρίς αυτόν , το παγωτό θα ήταν απλώς ένα παγάκι.



Έτσι το παγωτό γίνεται αφράτο και λαχταριστό .

Στάδιο 7° : Παραγωγή κατά κατηγορία παγωτού-συσκευασία

Στο στάδιο αυτό κάθε μείγμα εισάγεται στην δική του μηχανή παραγωγής . Άλλες παράγουν τα ξυλάκια , άλλες τα κύπελλα, άλλες τους πυραύλους και άλλες τις τούρτες. Όσο το παγωτό είναι μαλακό , προσθέτουμε το σιρόπι, τους ξηρούς καρπούς, τα φρούτα, τα σοκολατάκια ή άλλες γεύσεις. Στη συνέχεια τα παγωτά συσκευάζονται. 

Στάδιο 8° : Σκλήρυνση

Μετά την συσκευασία τους τα παγωτά οδηγούνται με ταινίες μεταφοράς σε ειδικούς θαλάμους όπου ψύχονται απότομα στους 40ο C. Με αυτό την ενέργεια αποκτά την τελική δομή του και διατηρεί αναλλοίωτη τη γεύση και το σχήμα του. 

Στάδιο 9° : Αποθήκευση

Τα παγωτά μετά την σκλήρυνση συσκευάζονται σε χαρτοκιβώτια , παλετοποιούνται και οδηγούνται σε αποθηκευτικούς χώρους όπου η θερμοκρασία δεν υπερβαίνει τους - 28ο C . 

Στάδιο 10ο : Διακίνηση

Τα παγωτά μεταφέρονται στα διάφορα σημεία πώλησης μέσω ειδικών φορτηγών ψυγείων. Το παγωτό διατηρείται στους καταψύκτες , γιατί η κατάψυξη είναι η πιο φυσική και αποτελεσματική μέθοδος συντήρησης.