

BÖLÜM



PASTANE ÜRETİMİNDE KULLANILAN EKİPMAN VE ARAÇLAR

Yasin ŞEN¹

GİRİŞ

Pastane mutfakları son ürün, kullanılan hammadde ve alet-ekipman çeşidinin çok olması nedeniyle diğer mutfak birimlerinden farklılık göstermektedir. Kimi üretimhaneler ticari ölçekli sadece pastane olarak, kimisi ise toplu beslenme hizmeti veren kurumlarda bir birim olarak çalışmaktadır.

Özellikle yeni mutfak kurulumlarında pastane birimi için veya geniş kapsamlı bir pastane açılışında aşağıda belirtilen birimler ihtiyaca ve imkanlara binaen projelendirilir ve içeriğine yine aşağıda belirtilmiş olunan ekipmanlar yapılacak son ürünün niteliğine göre satın alınır ve uygun yerleşimi gerçekleştirilir.

Gıda üretim proseslerinde ürünler mal kabulden başlayarak son ürünün servis edildiği kısma kadar değerlendirilmelidir. Bu bağlamda Şekil 2.1' de belirtilmiş olan geniş kapsamlı pastane üretim alanı şemasından da görüleceği üzere birçok spesifik birim barındırabilen pastacılık sektörü işletmenin üretecekleri ürün çeşidi, kullanılabilir alanı ve servis şekline göre bu alanlardan ihtiyaç duyduğu kısmı işletmesinde oluşturabilir (Birchfield ve Birchfield Jr, 2014).

Pastanelerde kullanılan alet ve ekipmanlar da gıda üretim akışına ve üretim alanlarına göre bu kapsamda aşağıda detaylarıyla belirtilmiştir.

1. MAL KABUL ALANI ALET VE EKİPMANLARI

Satın alınan ürünlerin depolama öncesi mal kabulünün yapılarak kalitatif (sıcaklık, pH, renk, tat, koku, görünüş, son kullanma tarihi, ambalaj durumu) ve kantitatif (ağırlık) ürün özelliklerinin istenilen kriterlere uygunluğu mal kabul kısmında değerlendirilir. Bu alan işletmenin büyüklüğüne göre bir yükleme ve mal kabul noktası da olabilir veya bir pastanenin depolarının önünde bulunan basit bir kontrol noktası şeklinde de olabilir. Ürün sıcaklıkları özellikle potansiyel riskli ürün olan süt ürünlerinde **termometre** ile kontrol edilir. Ürün kalite parametresi olarak belirtilen pH da süt ürünlerinde bozulmanın bir göstergesi olarak **pH metre** ile takip edilir. Pastacılık ürünleri kuru malzeme ağırlıklı olduğu için kalite kriterlerinden bir tanesi de nemdir. Gelen ürünün nem miktarının kontrolü için **nem ölçüm cihazı** kullanılır. Sipariş edilen ürün ile gelen ürün miktarlarının ağırlık kontrolü **kantar** ve **tartılar** ile sağlanır. Ambalaj malzemelerinin açılarak içerisinde bulunan ürünün kontrolü için **bıçak** ve **konserve açacağı** gibi ekipmanlar da mal kabul alanında bulunmalıdır. Ağır ürünlerin depolama alanlarına taşınması amacıyla **forklift**, **transpalet** veya **taşıma arabaları**

¹ Öğr. Gör. Dr., Atılım Üniversitesi, İşletme Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, yasin.sen@atilim.edu.tr



KAYNAKLAR

- Anonim. (2011). *Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelik*. (Resmi Gazete No:28145). <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2011/12/20111217-7.htm>
- Anonim. (2023, Nisan). Fırıncılık ve pastane mamülleri üretimi için hijyen esasları ve iyi uygulama kılavuzu. <https://www.tarimorman.gov.tr/GKGM/Menu/17/Uretici-Bilgi-Kosesi>
- Batu, A. (2006). Türk Lokumu Üretim Tekniği Ve Kalitesi *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi* 1, 35-46.
- Batu, A., ve Kırmacı, B. (2006). Lokum Üretimi ve Sorunları. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 3, 37-49.
- Beysa. (2023, Nisan). <https://www.beysa.com/>
- Bilge Mutfak. (2023, Nisan). <https://www.bilgemutfak.com/en-dustriyel-mutfak/mutfak-hazirlik-ekipmanlari>
- Birchfield, J. C., ve Birchfield Jr, J. (2014). *Design and Layout of Foodservice Facilities, 3rd Edition*: Wiley.
- blueshipbakeshop. (2023, Nisan). <https://blueshipbakeshop.myshopify.com/products/non-stick-silicone-baking-mat-pad-42-29-5cm-baking-sheet-glass-fiber-rolling-dough-mat-large-size-for-cake-cookie-macaron>
- Cafemarkt. (2023, Nisan). <https://www.cafemarkt.com/>
- Cbcmac. (2023, Nisan). <https://cbcmac.com/urun/loreen-60-cikolata-temperleme-makinesi/>
- Choc Innovative. (2023, Nisan). <http://chocinnovative.com/cho-co-creator-plus-2v/>
- depa. (Nisan). https://catalog.depa.eu/en_US/p/paper-baking-paper-60x40cm-white/8190/
- Ecolab. (2023, Nisan). https://connect.ecolab.com/s/foodsafety?language=en_US
- Eraslan, M. (2003). *Toplu Beslenme Sektörü Araştırması (Merkezi Mutfaklar)* Ankara: Mesleki ve Teknik Eğitim Araştırma ve Geliştirme Merkezi Başkanlığı (METARGEM)
- Fimak Makina. (2023, Nisan). <https://fimakkmakina.com.tr/>
- Friberg, B., ve Friberg, A. K. (2002). *The Professional Pastry Chef, Fundamentals of Baking and Pastry* (4 ed.): John Wiley ve Sons.
- Gisslen, W. (2012). *Professional Baking* (8 ed.): John Wiley ve Sons.
- Hepsiburada. (2023, Nisan). <https://www.hepsiburada.com/canon-e414-bitmeyen-kartuslu-perfection-resimli-pasta-yazicisi-pm-HB000004M70N>
- iStock. (2023, Nisan). <https://www.istockphoto.com/tr/fotoğraf/pişirme-parşömen-kağıdı-gm870223414-145267567>
- Kağnıcı. (2023, Nisan). https://www.kagnicimakina.com/lokum-makinasi-lokum-uretim-hatti_2_c_tr.html
- Kadayıfmakinesi. (2023, Nisan). <https://www.kadayıfmakinesi.com/>
- MEGEP. (2011). *Baklava (Yiyecek İçecek Hizmetleri)*. Ankara.
- MEGEP. (2017). *Şekerli Ürünler Üretimi (Gıda Teknolojisi)*. Ankara.
- MEGEP. (2018a). *Çikolatanın Pastacılık Ürünlerinde Kullanımı (Yiyecek İçecek Hizmetleri)*. Ankara.
- MEGEP. (2018b). *Pastane Yerleşim Planı (Yiyecek İçecek Hizmetleri)*. Ankara.
- Milkosan. (2023, Nisan). <https://www.milkosan.com/urun-kategori/pastorize-yumurta-uretim-makinalari/>
- Öztiryakiler. (2023, Nisan). <https://oztiryakiler.com.tr/urunler>
- Testo. (2023, Nisan). <https://www.testo.com/tr-TR/>
- Topçusan. (2023, Nisan). <http://www.topcusan.com.tr/urunlerimiz.php>
- Toptan Pasta Malzemeleri. (2023, Nisan). <https://www.toptan-pastamalzemeleri.com/>
- Türk Gıda Kodeksi. (2012). *Kızartmada Kullanılmakta Olan Katı ve Sıvı Yağlar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği*. (Resmi Gazete No: 28290).
- WebstaurantStore. (2023, Nisan). <https://www.webstaurantstore.com/44023/bakery-equipment.html>
- Wikimedia Commons. (2023, Nisan). https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Candy_thermometer_003.jpg
- Yenilebilir Kağıt. (2023, Nisan). <https://yenilebilirkagit.com/>
- Yüksel Pastacılık. (2023, Nisan). <https://www.yukselpastacilik.com>