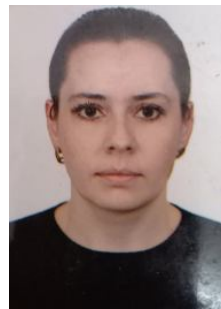


ОБҐРУНТУВАННЯ КОНСТРУКТИВНИХ ПАРАМЕТРІВ ВОВЧКІВ ДЛЯ ПОДРІБНЕННЯ М'ЯСА

Косташ В. Б., здобувач вищої освіти спеціальності
181 «Харчові технології»

Керівник: канд. техн. наук, доцент Федорів В. М.

Заклад вищої освіти «Подільський державний університет»



Виробництво високоякісних м'ясних продуктів – це комплексна задача. Її рішення залежить від удосконалювання комплексної і безвідходної технології переробки сільськогосподарської сировини, подальшої автоматизації і механізації сільського господарства і переробних галузей, зниження сировинних, енергетичних і трудових витрат, підвищення трудової і виробничої дисципліни, професійного росту кадрів.

Технологічний процес виготовлення більшості ковбасних виробів має багато спільного, в той же час технологія кожного виду має свої специфічні особливості.

Вовчок Enterprise LM-130/280/A призначений для подрібнення як замороженого, так і незамороженого м'яса. В цій машині передбачена механізована подача сировини в його робочу частину. Вовчок характеризується наступними особливостями: він придатний для різання з різним ступенем подрібнення будь-якої продукції з будь-яким змістом сполучної тканини; механізм вибирається так, що подрібнення проходить послідовно, без зайвих витрат енергії і без зменшення продуктивності машини; робочу частину машин можна легко розбирати для санітарної обробки і легко збирати для підготовки машини до подальшої роботи.

Оскільки в даний час вміст жиру в м'ясних продуктах не повинен перевищувати певного рівня, постійно зростають вимоги до точності аналізу м'яса на вміст у ньому жиру та точності дотримання визначеної жирності м'ясних продуктів.

Виходячи з вищевикладеного, в основу даного винаходу була покладена задача розробити машину для подрібнення м'яса, оснащену аналізатором вмісту жиру в м'ясі, який дозволяв би з достатньою високою точністю визначати вміст жиру у свіжому або замороженому м'ясі.

Пропонована у винаході конструкція машини для подрібнення м'яса дозволяє зменшити похибки вимірювань, обумовлені проблемами, які пов'язані з особливостями структури продукту, що аналізується.

Особлива перевага, пов'язана із подрібненням і перемішуванням продукту, що аналізується, перед вимірюванням вмісту в ньому жиру, полягає також у розділенні продукту, що аналізується, на два окремих, зміщених один відносно одного потоки, які в такому вигляді надходять у вимірювальну камеру, і тим самим у можливості уникнути одержання помилкових результатів вимірювань через небажане утворення нашарувань із жиру та м'яса.

Наведені рекомендації впроваджено у конструкції вовчка марки Enterprise LM-130/280/A. Виходячи з одержаних результатів можна стверджувати про доцільність застосування даного вовчка у відповідних лініях м'ясоконсервного виробництва.

Список використаних джерел

1. Приліпко Т. М., Косташ В. Б., Федорів В. М., Кузьмінська І. М. Оцінка методу обробки колагенвмісної сировини за використання біотехнологічних прийомів // Наука XXI ст.: виклики та перспективи : колективна монографія в 2-х томах/ за заг. ред. : В. В. Іванишина. – Тернопіль : Крок, 2021. Т.2. Природничі науки. – с. 204-216.
2. Підлісний В. В., Семенов О. М., Федорів В. М. Дослідження фізико-хімічних методів підготовки споживчої тари, матеріалів і продукції до фасування // Наука XXI ст.: виклики та перспективи : колективна монографія в 2 томах / за заг. ред. : В. В. Іванишина. – Тернопіль : Крок, 2021. Т.2. Природничі науки.– с. 21-32.
3. Федорів В. М. Робочий зошит з устаткування закладів ресторанного господарства. Каталог «Відкритий урок: розробки, технології, досвід». – К.: Пляда, 2018. – С. 15.