

ШЛЯХИ ВДОСКОНАЛЕННЯ ЯКОСТІ ОБРОБКИ СУБПРОДУКТІВ II КАТЕГОРІЇ ТА АПАРАТУРНЕ ОФОРМЛЕННЯ ПРОЦЕСУ ЇХ ОЧИЩЕННЯ

Д.В. Горслков, канд. техн. наук, доц.
Харківський національний університет ім. В.Н. Каразіна,
м. Харків, Україна
В.С. Мироненко, асп.

Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

Ринок м'ясних продуктів одна із найбільших ринків груп продовольчих товарів. Однією з таких товарних груп є субпродукти. За поживною цінністю багато субпродуктів не поступаються м'ясу, а за наявності в них вітамінів та мікроелементів навіть перевищують. У зв'язку з цим харчові субпродукти займають важливе місце у харчуванні людини, тому виготовлення продукції з них є привабливим напрямком для розвитку м'ясної індустрії. Значна популярність субпродуктів серед вітчизняних споживачів обумовлена низькою собівартістю виробів із них та доступністю широкому сектору споживачів [1–4].

Одним із видів сировини, який здебільшого не переробляється на підприємствах м'ясної промисловості, є стравохід великої рогатої худоби та свиней. На підприємствах, що спеціалізуються на переробці м'ясної сировини, ця категорія субпродуктів або не переробляється взагалі, або переробляється за допомогою обладнання, яке умовно забезпечує його очищення з обов'язковою подальшою обробкою вручну. Спеціалізованого обладнання для обробки стравоходу в даний час немає, і пов'язано це з проблемними питаннями технічного характеру: ручне очищення; низький рівень продуктивності; ушкодження оболонки під час обробки; відсутність спеціалізованого обладнання.

Початковим етапом механізації процесу очищення стравоходу є проведення аналітичних досліджень із розробки устаткування процесів, реалізованих цих апаратах. Необхідно розглянути морфологічні властивості стравоходу та з'ясувати вплив морфологічних показників на ефективність реалізації процесу очищення. На основі проведених досліджень запропонувати конструкцію установки для очищення стравоходу. Таким чином, обґрунтування та розробка ресурсозберігаючих процесу очищення стравоходу та його апаратне оформлення є актуальним науково-технічним завданням, вирішення якого дозволить вирішити низку

технологічних питань, а також надасть економічний та соціальний ефект.

Аналізуючи сучасне устаткування реалізації процесу очищення стравоходу, видно, більшість устаткування представлено вітчизняними виробниками, має недостатню функціональність для сучасного виробництва та може конкурувати з іноземними розробками. На вітчизняному ринку апаратне оформлення процесу очищення стравоходу має досить розрізнений характер. Для реалізації процесу очищення стравоходу, як можливі для модернізації, було розглянуто такі апарати: шлямувальна машина типу ШМ-3, ШМК-2; шлямодробильна машина К6-ФОК-2-К-02; ФОК-Б-02; Універсальна машина ФОК; встановлення Г6-ФЦС; відцентрова машина МОС-1С; встановлення Г6-ФСА; лінія К6-ФЛК, лоса; Поточно-механізована лінія ФОК-Б, ФОК-К-С. Ці установки певною мірою реалізують процес очищення стравоходу від оболонки, проте вони мають ряд недоліків, що обмежують їхнє застосування на малих підприємствах. Серед цих недоліків – застосування ручної праці під час проведення технологічного процесу вивантаження продукту, тривалість процесу обробки; необхідність повторної обробки; нераціональне використання ресурсів, що веде до підвищення енерговитрат; мала функціональність; неточне регулювання параметрів, громіздка та складна конструкція.

Тому для можливості застосування компактних установок для очищених стравоходу на підприємствах різної спрямованості та потужності необхідно провести проектування установки з урахуванням технічних недоліків аналогів.

Список використаних джерел

1. Козмава А.В. Технология производства паштетов и фаршей: учебное пособие / А.В. Козмава, Г.И. Касьянов, И.А. Палагина. – Ростов н/Д: ИЦ «МарТ», 2002. – 208 с.
2. Рахимова С.М. Обоснование применения малоценных продуктов переработки мяса в производстве пищевых продуктов / С.М. Рахимова, Г.Т. Туменова // Переработка продукции сельского хозяйства. – 2010. – №11. – С.63–65.
3. Імпорт свинини в Україну у лютому зріс у 3,5 рази. URL: <https://meatnews.com.ua/analytics/552/import-svynyny-v-ukrayinu-u-lyutomu-zris-u-35-razy>.
4. В Україні скоротилось виробництво м'яса. URL: <https://delo.ua/business/v-ukraine-sokratilos-proizvodstvo-mjasa-366789>.