

випарної установки, які вказують на екологічну доцільність впровадження малого обладнання на переробних підприємствах малої потужності. Це дає змогу цілком переробити плоди та ягоди, що швидко псуються та задовольнити уподобання самих вибагливих споживачів.

Висновки. На нашу думку впровадження у виробництво вакуум-випарної установки суттєво знизить втрати плодово-ягідної продукції. Це питання повинно зацікавити керівників переробних підприємств малої потужності.

Список використаних джерел:

1. Черевко О.І., Михайлов В.М., Кіптела Л.В., Загорулько О.Є. Прогрессивные процессы концентрирования нетрадиционного плодовоовощного сырья: монография [Текст]: монография / А.И. Черевко, Л.В. Киптелая, В.М. Михайлов, А.Е. Загорулько; Харьк. Гос. Ун-тет пит. И торг. – Х.: ХГУПТ, 2009. – 241с.

УДК 664.6

ВИРОБНИЦТВО ДРІБНОШТУЧНИХ ХЛІБО-БУЛОЧНИХ ВИРОБІВ – НАГАЛЬНА ПОТРЕБА НАСЕЛЕННЯ КРАЇНИ

**Денисенко С.А., к.т.н., доц., Івашенко С.Г., к.т.н., доц.,
Герасименко С.С., магістрант**
(Державний біотехнологічний університет)

Удосконалення технологічного процесу виробництва хліба шляхом переформатування для виробництва дрібноштучних хлібо-булочних виробів є креативним завданням для керівників хлібо заводів малої потужності.

На теперішній час окрім основних хлібних виробів випускається широкий асортимент дрібноштучних хлібо-булочних виробів масою 50...200 грам.

Класична машино-апаратурна лінія з виробництва хліба не дозволяє налагодити виробництво батонів та дрібноштучних хлібо-булочних виробів, але шляхом модернізації технологічної лінії можна досягти цієї мети [1].

Метою досліджень є модернізація машино-апаратурної лінії, яка полягає у введенні до її складу тістоокруглювальної машини, яка дає можливість округлювати тістові заготовки масою від 100 гр до 1,1 кг та ущільнювати їх поверхневий шар так, щоб у разі випікання перетворена поверхня виробів була з гладенькою скоринкою, а це, в

свою чергу, надає позитивного впливу на органо-лептичні показники батонів, булок, булочок, калачів рогаликів та інших виробів.

Важливо також удосконалити конструкцію самої тістоокруглювальної машини шляхом введення варіатора. Це дає змогу економити робочий час на переналагодження тістоокруглювальної машини, яка округлюватиме тістові заготовки у вищезначеному діапазоні маси, не зважаючи на густину та адгезійні властивості тіста в залежності від його рецептурного складу, наприклад, батон «Слобожанський» і булка «Юр'ївська» суттєво відрізняються за вмістом вуглеводів та жирів.

Висновки. Проведені дослідження будуть дуже корисними керівникам хлібозаводів малої потужності, а виробництво та реалізація дрібноштучних хлібобулочних виробів остаточно підвищать прибутки підприємства.

Список використаних джерел:

1. Денисенко С.А., Іващенко С.Г., Буряков М.І., Пришляк Д.О. Обґрунтування параметрів технологічного процесу виробництва рогаликів та дрібноштучних хлібобулочних виробів з удосконаленням тістоокруглювальної машини потужності //Матеріали міжнародної науково-практичної конференції “Сучасна інженерія агропромислових і харчових виробництв” – Харків: ДБТУ, 2021. – С. 19–20.

УДК 664.6

ДО ПИТАННЯ УДОСКОНАЛЕННЯ МАШИНО-АПАРАТУРНОЇ ЛІНІЇ З ВИРОБНИЦТВА КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ НА ПІДПРИЄМСТВАХ МАЛОЇ ПОТУЖНОСТІ

**Денисенко С.А., к.т.н., доц., Іващенко С.Г., к.т.н., доц.,
Косов М.О., магістрант**
(Державний біотехнологічний університет)

Кондитерські вироби є досить популярними продуктами харчування. Вони мають приємний смак, привабливий зовнішній вигляд, велику енергетичну цінність. Існує досить широкий асортимент виробів, основними з яких можна назвати печиво, галети пряники, кекси, рулети, ромові бабки, вафлі, цукерки, мармелад та інші. Також є актуальним створення нових кондитерських виробів і