

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

технологій їх виробництва [1] та модернізації і удосконалення існуючих машино-апаратурних ліній з виробництва виробів [2, 3].

У населення країни, особливо у дітей, любителів кондитерських виробів, виникає попит на такі продукти як: торти, рулети, тістечка, бісквіти та інші.

За технологічними ознаками, рецептурним складом та органолептичними показниками кондитерські вироби – це не тільки корисно для здоров'я з точки зору насичення організму людини необхідними вуглеводами, але це має викликати гарний настрій під час святкування знаменитих дат, дня народження та інших свят.

Для більш економічно доцільної експлуатації машино-апаратурної лінії з виробництва кондитерських виробів нами запропоновано використання машини для замісу тіста після впроваджені модернізації шляхом введення варіатора в її конструкцію на технологічних операціях для приготування крему.

Впровадження такої модернізованої машини з варіатором дає можливість використовувати обладнання як для операції замісу тіста, так і для операції приготування крему, не зважаючи на різницю в густині та адгезійних властивостей як тіста, так і крему.

Данна пропозиція дає суттєву економію на виробництві, особливо якщо це підприємство малої потужності.

Варіатор машини для замісу тіста дає змогу готувати креми як на масляно-молочній, так і на фруктово-підварочній основі.

Висновки. Виходячи з вищенаведеного можна сказати про доцільність використання даної розробки при виробництві кондитерських виробів та встановлювати модернізовані машини в кондитерських цехах малої потужності.

Список використаних джерел:

1. В.М. Михайлов. Створення якісно нових плодоовочевих напівфабрикатів і кондитерських виробів на їх основі з оздоровчими властивостями. Михайлов В.М., Загорулько О.С., Загорулько А.М., Касабова К.Р., Гордієнко І.О. // Наукові праці НУХТ, Т.25, №5, 2019, – С. 162 – 172.

2. Денисенко С.А., Бредихін В.В., Івашенко С.Г., Давидов В.Є. До питання виробництва кондитерських виробів на підприємствах малої потужності//Матеріали міжнародної науково-практичної конференції “Сучасна інженерія агропромислових і харчових виробництв” – Харків: ДБТУ, 2021. – С. 18–19.

3. Денисенко С.А., Івашенко С.Г., Бураков 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 62-5:664.6

МОДЕРНІЗАЦІЯ КОНСТРУКТИВНИХ ОСОБЛИВОСТЕЙ МІНІПРЕСА ПРИ ВИРОБНИЦТВІ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ НА ПІДПРИЄМСТВАХ МАЛОЇ ПОТУЖНОСТІ

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

Сучасне виробництво харчової продукції – складний багатоступеневий технологічний процес, що поєднує як використання новітніх технологій, так і застосування мультифункціонального обладнання [1].

Підприємства малої потужності не мають змогу використовувати безліч одиниць обладнання, це не є доцільним та рентабельним, але у випадку, коли перед керівництвом певного регіону виникає нагальна потреба у виробництві нового типорозміру продукції, наприклад, короткорізаних макаронних виробів, спрацьовує креативна інженерна думка, як за допомогою макаронного мініпреса, вже налаштованого на виробництво довгомірних виробів, розширити асортимент продукції, що в свою чергу призведе до поліпшення попиту серед населення на підвищення продуктів на підприємстві [2].

Також для виготовлення макаронних виробів з гарними властивостями потрібно вибирати для такого виробництва якісне борошно відповідних сортів та використовування прогресивних технологій та обладнання при проведенні процесу виробництва борошна [3, 4].

Короткорізані макаронні вироби здебільше любляють діти та люди похилого віку, а забезпечення такою продукцією має логічний маркетинговий підхід – ціни на аналогічні імпорتنі вироби не є адекватними для більшості верств населення.

Висновки. Таке інженерне завдання можна розв’язати шляхом внесення в конструкцію мініпреса механізму різання з розрахованими обертами ножа та матриці для певного виду виробів, проведені механічні розрахунки продуктивності мініпреса (11...14 кг/год)