

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)

вказують на доцільність впровадження у виробництво вищезначеного механізму різання для розширення типорозмірів макаронних виробів, особливо на підприємствах малої потужності.

#### **Список використаних джерел:**

1. Гурський П.В., Богомолов О.В., Токолов Ю.І., Іващенко С.Г. Дослідження впливу ультразвуку на тиск пресування макаронного тіста. Збірник наукових праць ХНТУСГ №207 //Сучасні напрямки технології та механізації процесів переробних і харчових виробництв, –Харків: 2019. –С. 80-87.

2. Денисенко С.А., Іващенко С.Г., Бардаков В.С., Муратов М.О. До питання розширення асортименту макаронних виробів на підприємствах малої потужності//Матеріали міжнародної науково-практичної конференції “Сучасна інженерія агропромислових і харчових виробництв” – Харків: ДБТУ, 2021. – С. 13–14.

3. Скобло Т.С., Богомолов О.В., Іващенко С.Г. Повышение качества измельчения зернопродуктов путем применения новых материалов при изготовлении рабочих органов вальцевых станков. Науковий журнал. Інженерія переробних і харчових виробництв. ХНТУСГ, Том 1, –Харків: 2016, –С. 42...44.

4. Гурський П.В., Токолов Ю.І., Іващенко С.Г., Домніч М.І. Дослідження енерговитратності технологічного процесу помелу зерна//Вісник Харківського національного технічного університету сільського господарства імені Петра Василенка.-2014.-Вип. 152 – С. 59...64.

**УДК 62-5:637**

### **МОДЕРНІЗАЦІЯ МАШИНО-АПАРАТУРНОЇ ЛІНІЇ З ВИРОБНИЦТВА КОВБАСНИХ ВИРОБІВ В УМОВАХ ПІДПРИЄМСТВ МАЛОЇ ПОТУЖНОСТІ**

**Денисенко С.А., к.т.н., доц., Іващенко С.Г., к.т.н., доц.,**

**Муратов М.О., магістрант**

*(Державний біотехнологічний університет)*

Виготовлення м'ясних та ковбасних виробів на підприємствах малої потужності є дуже кропіткою роботою.

Багато механічних операцій, пов'язаних з підготовкою сировини, налаштування обладнання, застосування прогресивного досвіду інших країн потребують детального вивчення з точки зору поліпшення умов