



Рисунок 2. Варіаційні криві траєкторій кутів нахилу руху частинок по вібраційній фрикційній поверхні: 1 – насіння цукрового буряка; 2 – кусочки стебля

Таким чином експериментально доведена можливість очищення насіння цукрового буряку від кусочків стебел на віброфрикційних сепараторах.

### Список літератури

1. Богомолів А.В. Сепарация трудноразделимых сыпучих смесей / А.В. Богомолів. – Харьков: ХНТУСГ, 2013. – 308 с.
2. Михайлов А.Д. Обоснование параметров технологического процесса очистки и сортирования смеси сахарной свеклы на вибрационной семяочистительной машине: Автореферат дис. ... канд. техн. наук. – Харьков, 1994. – 25с.

УДК 631

## ДО ПИТАННЯ РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ НА ПІДПРИЄМСТВАХ МАЛОЇ ПОТУЖНОСТІ

Денисенко С.А., к.т.н., доц., Іващенко С.Г., к.т.н., доц.,  
Бардаков В.С., студент, Муратов М.О., студент

*(Державний біотехнологічний університет)*

В Україні виникла нагальна потреба у розширенні асортименту макаронних виробів, що випускаються вітчизняним виробником, з подальшою можливістю повної монополізації ринку споживачів.

Традиційно макаронні фабрики ставлять акцент на виробництві традиційних макаронів та спагетті, не приділяючи уваги короткорізаним виробам, а саме: фігурні «Мушлі», «Алфавіт» та інші. Вищезазначена продукція незмінно користується попитом у певних верств споживачів, особливо, у дітлахів.

Після аналізу продукції та технології її виробництва [1,2, 3, 4] виникла потреба у розширенні типорозміру шляхом виробництва короткорізаних макаронних виробів – це, в свою чергу, задовольняє потреби найвибагливіших споживачів та гурманів.

Нами запропоновано введення в конструкцію макаронного преса механізму різання паралельно з використанням певної матриці. Проведені розрахунки продуктивності макаронного преса показують доцільність вищезначеного нововведення.

На наш погляд, результати проведених досліджень можуть викликати зацікавленість у керівників підприємств малої потужності з виробництва макаронних виробів.

### **Список літератури**

1. Визначення взаємодії рецептурних компонентів напівфабрикату збивного борошняного в присутності ферменту трансглютаміназа / Ф.В. Перцевой, П.В. Гурський, Л.А. Кондрашина та ін // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. / відпов. ред. О.І. Черевко. – Харків: ХДУХТ, 2020. – Вип. 2 (32). – С. 184-198.

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

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

4. Богомолів О. В., Гурський П. В., Іващенко С. Г., Токолов Ю. І. Дослідження впливу ультразвуку на тиск пресування макаронного тіста. Вісник Харківського національного технічного університету сільського господарства, Вип. 207 «Сучасні напрямки технології та механізації процесів переробних і харчових виробництв». 2019. С. 80-87.

**УДК 631.362**

## **ВИДІЛЕННЯ ДОМШОК ОЛІЙНОЇ СИРОВИНИ З ВІДХОДІВ НА ГІРАЦІЙНОМУ СЕПАРАТОРІ**

**Богомолів О.В., д.т.н., проф., Михайлов В.М., д.т.н., проф.,  
Ільїна Н.О., ст. викладач, Бондарев О.М., магістрант**

*(Державний біотехнологічний університет)*

На даний час рентабельність виробництва соняшнику, що є однією з основних олійних культур, залишається досить високою. Тому інтерес до