

фруктових пюре, джемів, конфітурів.

На підприємствах малої потужності не завжди є можливість використовувати додаткову машину для приготування крему, як на молочній, так і на фруктовій основі. Тому, після проведення досліджень на кафедрі ОПХВ, що очолює д.т.н, проф., Богомолів О.В. було запропоновано використовувати у якості кремозбивальної машини для приготування тіста після відповідної її модернізації шляхом введення в конструкцію варіатора, за допомогою якого можна не тільки замішувати тісто, а й готувати креми і начинки з різною густиною і консистенцією.

Висновки

Запропонований спосіб та використання машини вже використовують працівники малих підприємств з виробництва кондитерських виробів, що показує, в свою чергу, доцільність проведених досліджень.

ВІБІР ТА ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ РЕЖИМІВ РОБОТИ ФАСУВАЛЬНОГО АВТОМАТУ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ СМЕТАНИ

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

(Харківський національний технічний університет сільського господарства імені Петра Василенка)

Мета досліджень

Метою дослідження є впровадження у виробництво упаковки для фасування виготовленої сметани з екологічно чистої або переробленої сировини.

Основні матеріали досліджень

В сучасних умовах споживання харчової продукції населення України віддає перевагу безпечності та зручності відповідного її фасування та пакування. Наприклад, упаковка повинна бути виготовлена з екологічно чистої або переробленої сировини, це по-перше, а по-друге, використання упаковки має важливе ергономічне та естетичне значення для споживача.

На прикладі споживання сметани виявлено, що найбільшим попитом користується упаковка у вигляді полімерного стаканчика з екологічно чистого матеріалу з вмістом продукту масою 200 грам – це є доцільним з точки зору і безпеки, і зручності споживання.

Студентами ННІ ПХВ під керівництвом викладачів випускової кафедри ОПХВ були проведені вибір та дослідження технологічних режимів роботи фасувально-пакувального автомату, що дозволяє виробляти готовий продукт – сметану незалежно від вмісту жиру від 10% до 25% у екологічній тарі та ще й у зручній упаковці, яка задовольняє потреби споживачів з точки зору безпеки та зручності.

Висновки

Результати вище означених досліджень доцільно рекомендувати для впровадження у виробництво на молокопереробних підприємствах малої та середньої потужності.

ДО ПИТАННЯ МОДЕРНІЗАЦІЇ МАШИНО-АПАРАТУРНОЇ ЛІНІЇ ХЛІБО-БУЛОЧНИХ ВИРОБІВ

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

(Харківський національний технічний університет сільського господарства імені Петра Василенка)

Мета досліджень

Метою дослідження є використання модернізованої тістоокруглювальної машини з клинопасовим варіатором замість ланцюгової передачі.

Основні матеріали досліджень

Особливістю виробництва хлібо-булочних виробів на підприємствах малої потужності є невеликий асортимент, що в свою чергу обумовлено неможливістю миттєвого переналагодження тістоокруглювальної машини, яка обов'язково застосовується як при виробництві дрібноштучних виробів масою від 100 гр таких, як рогалики та булочки, так і для повнорозмірних батонів та халів (до 1,1 кг).

Споживачеві це дуже важливо, але не кожне підприємство може собі дозволити використовувати декілька машин для округлювання тістових заготовок. Так, на прикладі Андріївського хлібозаводу Харківської області, можна зробити заключення, що операції з округлювання дрібноштучних заготовок виконується вручну.

Колектив кафедри ОПХВ сумісно зі студентами - майбутніми бакалаврами провели аналіз стану та необхідності розрахунку щодо використання тістоокруглювальної машини з клинопасовим