

варіатором замість ланцюгової передачі.

Висновки

Використання варіатора дає можливість застосовувати тістоокруглювальну машину при виробництві як дрібноштучних, так і повнорозмірних хлібо-булочних виробів масою від 0,1 до 1,1 кг без втрат часу на переналагодження тістоокруглювача, що, в свою чергу, дає можливість задовольнити потреби населення високоякісною продукцією, це вже має підтвердження у виробників та споживачів декількох районів Харківської області.

РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ – АКТУАЛЬНЕ ЗАВДАННЯ ДЛЯ ПРАЦІВНИКІВ ПІДПРИЄМСТВ МАЛОЇ ПОТУЖНОСТІ

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

*(Харківський національний технічний університет сільського
господарства імені Петра Василенка)*

Мета досліджень

Метою дослідження є використання запропонованого механізму різання при експлуатації макаронного преса.

Основні матеріали досліджень

Населення України традиційно споживає макаронні вироби у вигляді страв: супи, макарони з маслом, сиром та інші.

Насамперед, споживачі очікують збільшення різноманіття вітчизняних виробів, що пов'язане з недосяжною за ціною імпортою продукції.

В умовах сьогодення дуже важливим як для дітей, так і для людей похилого віку, особливо для гурманів, є естетичне оформлення продукції.

У деяких випадках рецептурний склад виробів співпадає, наприклад, борошно, яйця, молоко, сіль, але споживач бажає скуштувати не довгомірні, а короткопорізані вироби, які можна оздобити подрібненими сирами або соусами. Особливе значення у споживанні страви є естетика сервірування обіднього столу.

Для вирішення такої задачі після проведення певних досліджень студентами під керівництвом викладачів кафедри ОПХВ було запропоновано використовувати механізм різання при експлуатації макаронного преса з продуктивністю по сирим виробам

до 14 мкг/год.

Висновки

Проведені дослідження показали можливість розширення типорозміру продукції, що випускається на підприємствах малої потужності, це є доцільним і деякі керівники мініцехів вже наповнюють ринок своєю продукцією, що за якістю не поступається закордонній і за ціною подобається потенційному споживачеві.

ОБГРУНТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПАРАМЕТРІВ ГІДРАВЛІЧНОГО ПРЕСА ДЛЯ ВИДОБУВАННЯ ПЛОДОВО-ОВОЧЕВИХ СОКІВ

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

Гребенюков С.С., студент

*(Харківський національний технічний університет сільського
господарства імені Петра Василенка)*

Мета досліджень

Метою дослідження є вибір оптимальних режимів роботи гідравлічного пресу, які дають можливість найбільшого виходу соку.

Основні матеріали досліджень

Високопродуктивна переробка плодово-овочевої сировини на сік є дуже актуальною задачею сьогодення на підприємствах, що спеціалізуються на виробництві високоякісних напоїв з натуральних плодів, ягід та овочів.

Як показує аналіз, достатньо велика кількість соку залишається у жмисі з-за невдалої технології та недбалої експлуатації відповідного обладнання.

Студенти та викладачі кафедри ОПХВ на чолі з д.т.н., проф. Богомолівим О.В. провели вибір оптимальних режимів роботи гідравлічного пресу, діапазон тиску якого може коливатись від 2 до 20 Атм згідно технічних характеристик. Проведені випробування показали, що найбільший вихід соку з відповідно підготовленої сировини (попередньо подрібненої (м'ятки) та підігрітої (плодово-овочевої (м'язги) відбувається в діапазоні тиску від 7 до 12 Атм.

Використання гідравлічного пресу у вище наведених режимах роботи є найбільш доцільним з точки зору максимального вичавлювання соку з рослинних клітин сировини, таким чином, у жомі залишиться мінімальний вміст рідини, яку вже неможливо вичавити пресовим способом, а тільки за допомогою екстракції.