

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 невилученої технології та недбалості 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.

Висновки

Результати даних досліджень мають підтвердження на виробництві – позитивні відгуки від керівників підприємств малої потужності з переробки плодів, ягід та овочів.

ДО ПИТАННЯ ПЕРЕРОБКИ ФРУКТОВО-ОВОЧЕВОЇ СИРОВИНИ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ПОРОШКОПОДІБНИХ СУМІШЕЙ

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

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

Мета досліджень

Метою дослідження є застосування вакуум-випарної установки та вибір оптимальних режимів її експлуатації.

Основні матеріали досліджень

В умовах сьогодення для кулінарних та кондитерських виробів набуло поширення додавання сухих порошкоподібних продуктів, використання яких доцільне як у вигляді добавок до самих виробів та страв, так і у процесі приготування вітамінізованих напоїв у пунктах громадського харчування.

Велика кількість плодово-овочевої сировини втрачається під час недбалого зберігання у сховищах з невідповідними режимами зберігання. Розумний керівник повинен передбачити можливість швидкого псування сировини та прийняти відповідне рішення щодо переробки плодів, ягід, овочів з певним ступенем стиглості на порошкоподібні продукти з подальшим використанням їх у кулінарно-кондитерському виробництві.

Відповідно до вирішення цієї актуальної задачі студентами та викладачами кафедри ОПХВ був проведений вибір оптимальних режимів експлуатації вакуум-випарної установки. Це дає можливість при розрідженні у робочій камері та частоті обертів ножа 6 об/хв ретельніше перетворити сік на сухий порошок без суттєвих втрат корисних та вітамінних властивостей готового продукту.

Висновки

Доцільність впровадження вакуум-випарної установки у виробництво підтверджується позитивними відгуками керівників підприємств з переробки плодово-овочевої сировини.