

ЗАСТОСУВАННЯ НВЧ-НАГРІВУ ДЛЯ ДЕФРОСТАЦІЇ М'ЯСНИХ БЛОКІВ

**Безродний В.Г., Баранина О.М., гр. М-26,
Картавий С.В., Макаренко С.А., гр. М-16,**
Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **Черевко О.І.,**
д-р техн. наук, проф. **Михайлов В.М.,**
канд. техн. наук, доц. **Ляшенко Б.В.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Система розморожування м'ясних блоків у НВЧ-полі успішно використовується для дефростації блочної сировини (м'яса, птиці, масла та риби) від $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ до $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$ за короткий час (3-5 хвилин) і без технологічних втрат. Відомо що на м'ясопереробних виробництвах перш за все витрати пов'язані з процесом розморожування сировини тому, що при звичайному розморожуванні відбуваються значні втрати маси сировини в середньому 4-8% від маси сировини. Якщо, наприклад, підприємство переробляє 10 тон замороженої сировини на добу, і ми візьмемо 4% втрати маси то, на добу, втрати складатимуть 400 кг корисних речовин, на рік 146 000 кг. При закупочній вартості сировини 2 долари це перетворюється на велику суму 292 000 доларів на рік. Це ті кошти, які підприємство втрачає.

Технологія високочастотного дефростування майже повністю виключає такі витрати.

Крім того, в десятки разів зменшує час дефростування, вивільнює корисні площі, що були зайняті цехом дефростування, зберігає органолептичні властивості сировини і не пошкоджує м'язові тканини, виключає ризик бактеріального зараження тому, що блок розморожується рівномірно і швидко.

Тому ми вважаємо, що ця технологія – це майбутнє м'ясопереробних виробництв.