

РОЗРОБКА АПАРАТА ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ЙОДОВМІСНОЇ СУМІШІ ДЛЯ СТВОРЕННЯ ЕМУЛЬСІЙНОГО СОУСУ

Камінський Я.І., гр. ХТ-08-4

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Колісниченко Т.О.**
Дніпропетровський національний університет ім. О. Гончара

В Україні на наш час йоддефіцит – це звичайне захворювання для людини будь-якої верстви населення, тому створення функціональних продуктів спрямованих на збагачення організму йодом є дуже актуальним.

Емульсійні соуси є багатокомпонентними системами і легко засвоюються організмом. Тому вони підходять для створення на їх основі функціональних продуктів харчування

При створенні соусу, за прототип брали класичний спосіб виробництва майонезу «Провансаль». Він включає в себе дозування компонентів згідно рецептури, приготування емульгуючої основи, приготування оцтово-сольового розчину, додавання олії, приготування грубо дисперсної емульсії, гомогенізацію. Для виконання поставленої цілі функціональна суміш змішується з утвореним соусом.

Метою роботи є розробка та розрахунок апарату для приготування йодовмісної суміші для приготування емульсійного соусу функціонального призначення. Його задачею є подрібнення сухих інгредієнтів та їх зволоження і змішування. Тобто реактор з мішалкою призначеною для подрібнення перемішування та зняття часток суміші, які пристали до стінок. Також цей реактор повинен містити підвід гарячої води, люки для завантаження інгредієнтів та вигризки готової суміші. Критеріями, які характеризують цей апарат є розмір, потужність приводу, виробнича потужність та ефективність.

Отже, створення нових харчових продуктів з підвищеною харчовою цінністю зумовлює вдосконалення вже існуючих способів виробництва прототипів даної продукції та розробку апаратів, які дозволяють зробити цю модернізацію.