

УПРОВАДЖЕННЯ ДЛЯ ОБРОБКИ КОНВЕЄРНОЇ СТРІЧКИ МОРОЗИЛЬНОГО АПАРАТА КРЕМНІЙОРГАНІЧНИХ РЕЧОВИН

Шепілов І.А., гр. М-29

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Куценко В.А.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

На цей час в торгівельній мережі підприємств торгівлі значно розширюється асортимент швидкозамороженої харчової продукції. Поряд з такими традиційними продуктами, як вареники, пельмені, м'ясне та рибне філе, з'явилась велика кількість заморожених фруктів, ягід, сузових наборів із подрібнених овочів.

Для подрібнених продуктів доцільно використовувати флюїдизаційні швидко морозильні апарати, бо вони дають змогу уникнути пошкоджень та деформації напівфабрикатів продукту під час заморожування та запобігування змерзання їх у грудки.

При заморожуванні харчової сировини у флюїдизаційних апаратах у виготівника виникає низка небажаних труднощів, таких як деформація продукту при заморожуванні, що знижує продуктивність устаткування (з'являється необхідність очищення конвеєрної стрічки морозильного апарату від примерзлих частинок продуктів), і тому зовнішній вигляд продукту має бажати кращого. Все це зумовлено відсутністю проміжного антиадгезійного гідрофобного покриття конвеєрної стрічки морозильного апарату і, як наслідок, якість готової продукції знижується.

Дякуючи накопиченому досвіду, нами було розроблено спосіб та технологію покриття робочих органів конвеєрної стрічки такого апарату, якому притаманні такі основні функції:

- підготовка робочої зони конвеєрної стрічки щодо нанесення покриття;
- приготування розчину кремнійорганічної речовини;
- нанесення її на поверхню робочої зони конвеєрної стрічки;
- термічна обробка нанесеного покриття.

Запропоновані заходи щодо удосконалення флюїдизаційних швидкозаморожувальних апаратів дасть змогу підвищити продуктивність існуючого обладнання, зменшити витрати на обслуговування, спростити експлуатацію та підняти якість готового замороженого продукту.