

# ІМІТАЦІЙНЕ МОДЕЛЮВАННЯ КІНЕТИКИ ТЕМПЕРАТУРИ ПІД ЧАС ІНФРАЧЕРВОНОГО ЖАРІННЯ

Костенко С.М.

Науковий керівник – доктор техн. наук, проф. Потапов В.О.  
Харківський державний університет харчування та торгівлі  
(61051, м. Харків, вул. Клочківська, 333, каф. Холодильної та торгівельної  
техніки і прикладної механіки, тел. (057) 349-45-67)  
E-mail: [dlyastasa@gmail.com](mailto:dlyastasa@gmail.com)

За використання програмного комплексу Vensim створено системно-динамічну імітаційну модель кінетики температури м'ясних напівфабрикатів під час інфрачервоного жаріння (рис. 1).

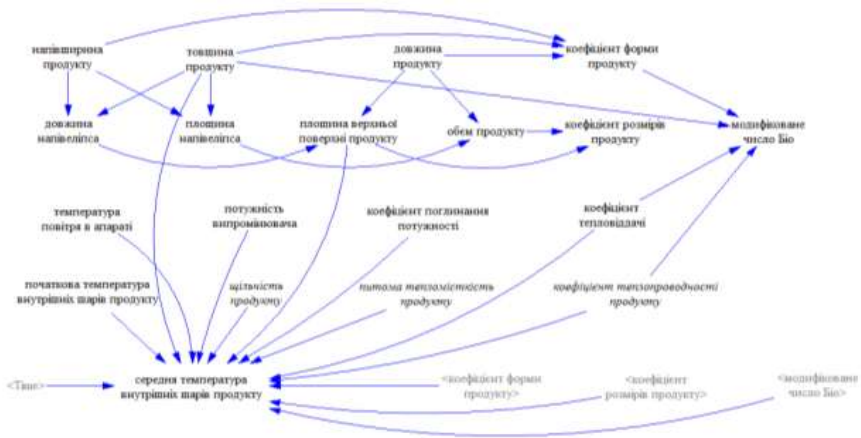


Рисунок 1 – Імітаційна модель кінетики температури

За температури готовності 75 °С свинина готова через 521 с, яловичина готова через 635 с (рис. 2), що відповідає реальному жарінню.

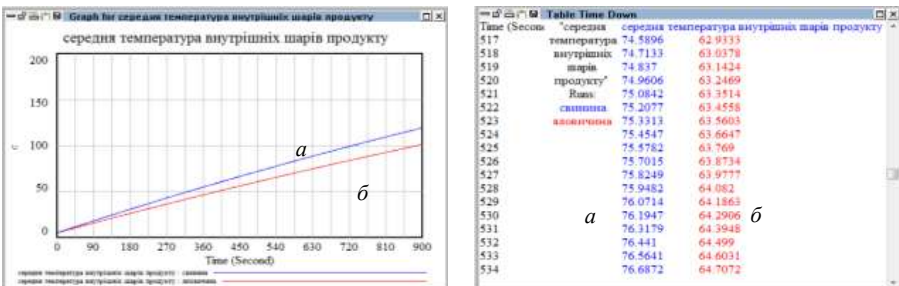


Рисунок 2 – Готовність м'ясного продукту: а – свинина, б – яловичина