

СИСТЕМА ПРОГРАМНОГО КЕРУВАННЯ ВИРОБНИЦТВОМ М'ЯКОГО СИРУ

Демченко К.В., к.т.н., доцент; Стокоз М.М., магістрант
(ДБТУ, м. Харків, Україна)
E-mail: yayaska31@gmail.com

The article gives an approach to the development, improvement and establishment of a program control system for the production of soft cheese. The complexity of making soft cheese and the importance of the program control system in this technological process are described.

Система програмного керування — автоматична система, завдання якої полягає в зміні керованої величини за заздалегідь складеною програмою, що визначається задаючим впливом $F(t)$. $F(t)$ — заздалегідь відома функція часу.

В наш час системи програмного керування одна з передових галузей розвитку, бо це полегшує людську працю та суттєво збільшує об'єми виготовленої продукції.

Тому пріоритетною задачею інженера з автоматизації являється модернізація існуючого програмного забезпечення та розробка нового більш вдосконаленого та швидкодіючого.

М'які сири - невеликі за розміром, проте трудомісткість щоденних операцій щодо обробки великої кількості цих сирів викликала необхідність автоматизації виробництва раніше ніж виготовлення великих і твердих видів сиру.

Виготовлення м'якого сиру займає менше часу, ніж твердого, що і привело до розвитку безперервних процесів виготовлення згустків для виготовлення різних видів м'якого сиру.

Система програмного керування дозволяє безперервно виготовляти ці згустки, зменшити витрати на виготовлення і збільшення обсягів вихідного продукту, а також зменшення втрат під час виготовлення і кількості бракованих одиниць продукції.

Необхідне постійне вдосконалення програмного забезпечення задля полегшення виготовлення продукту покращення якості старого виду сиру і налагодження виготовлення нового, а за потреби збільшення обсягів виробництва.

Метою роботи є покращення якості і швидкості виготовлення м'якого сиру лише шляхом вдосконалення системи програмного керування і її алгоритмів.

Таким чином, виготовлення високоякісного м'якого сиру потребує врахування таких важливих факторів, як якість сировини, особливості технології, дотримання режимів дозрівання, пакування, умов зберігання кінцевої продукції.

Для цього необхідна добре налагоджена, швидкодіюча, і перевірена система програмного керування.