

## РОЗРОБКА ЗМІННОГО ПРИСТРОЮ ДЛЯ ШАТКУВАННЯ КАПУСТИ

Прус С., гр.ОБ-09-А

Науковий керівник – Шейна А.В.

Донецький національний університет економіки і торгівлі  
ім. М. Туган-Барановського

Сучасне обладнання для нарізання овочів, яке використовується на підприємствах ресторанного господарства та виробництвах невеликої потужності, дозволяє шаткувати капусту за умов попередньої її підготовки. Зазвичай капусту шинкують на овочерізках дискового типу, розташовуючи попередньо поділені навпіл (або, за необхідністю, більше) качани у спеціально призначений для цього серповидний або D-видний отвір завантажувального пристрою. На наш погляд, недоліком цього обладнання є саме необхідність в попередній обробці качанів капусти при шаткуванні - розділення та вилучення кочережки.

Кочерижка має більш жорстку структуру. Якщо кочережку задалегідь не видалити, вона шаткуватиметься разом з загальною капустяною масою горизонтальним ножом у вигляді скибок зазначеної товщини та утворюватиме нерівномірну масу в загальному об'ємі подрібненого продукту, що погіршує якість шаткування.

Запропоновано для шаткування капусти використовувати змінний пристрій, адаптований для можливості шаткування цілих качанів діаметром до 250 мм. Завантажувальний бункер, виконаний у вигляді пустотілого циліндру, містить упаяні в корпус три вертикальні ребра-леза, які забезпечують утримання качана капусти під час нарізання та його попередній надріз. Притискання качана до опорного диску с ножами, що обертається, забезпечується спеціальним кронштейном з проштовхувачем пуансонного типу. Кріплення опорного диску до приводного валу, вільний кінець якого розташований у робочій камері овочерізки, здійснюється за допомогою гайки-свердла, яка додатково забезпечує попереднє нарізання кочерижки. У результаті висвердлювання утворюється стружка, яка дією відцентрових сил спрямовується до зони різання дисковим ножом і повторно подрібнюється разом з основною масою продукту.

В основу удосконалення обладнання поставлена задача збільшення продуктивності овочерізки при шаткуванні капусти, покращення якості шаткування, усунення необхідності попередньої обробки продукту перед шаткуванням та подрібнення кочережки разом з загальною капустяною масою.