

## ВИКОРИСТАННЯ КОМБІНОВАНОГО ПРОЦЕСУ ДЛЯ ОЧИЩЕННЯ ЦИБУЛІ РІПЧАСТОЇ

**Василець І.В., гр. М-20**

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. **Терешкін О.Г.**,  
канд. техн. наук, асист. **Дмитревський Д.В.**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Питання, що виникають під час переробки ріпчастої цибулі, пов'язані саме із різними етапами її підготовки. Це сортування, інспектування, калібрування, очищення, різання тощо. Проте з наведеного переліку проблемних питань найбільш складним для конструктивного вирішення є процес очищення плодоовочевої сировини. Проблеми здебільшого пов'язані з особливостями будови об'єктів очищення. На підприємствах овочепереробної промисловості очищення цибулі виконується двома способами – за допомогою ручної праці або з використанням машини. Існують різні способи очищення цибулі: механічний, термічний та пневматичний. Та очищення відбувається з великими втратами сировини і не є завжди ефективним. Під час очищення цибулини механічним способом, її чистять ножами або абразивними матеріалами на автоматичних, напівавтоматичних машинах або ж, кожну окрему цибулину в ручну. На деяких підприємствах під час очищення цибулі шийку та денце обрізають вручну, а для очищення цибулі від луски використовуються пневмоцибулеочищувальні машини. Остаточне доочищення цибулі здійснюється вручну. Недоліком цієї машини є складність конструкції, підвищена кількість операцій. Під час використання існуючого устаткування спостерігаються значні втрати сировини, що є наслідком використання жорстких здираючих елементів. Крім цього, обладнання для очищення цибулі має великі габаритні розміри, що значно ускладнює його застосування у закладах ресторанного господарства.

Одним зі шляхів розв'язання питання якісного очищення цибулі ріпчастої є розробка комбінованого способу її очищення та створення сучасного устаткування для його реалізації. З цією метою було запропоновано конструкцію апарата для очищення цибулі ріпчастої. Характерною особливістю апарата є поєднання процесу термічної обробки та процесу механічного очищення цибулин в одній робочій камері, що суттєво спрощує та інтенсифікує процес їх очищення, дозволяє зменшити габарити апарата, тим самим забезпечуючи його застосування у закладах ресторанного господарства.