

## УНІВЕРСАЛЬНА ТІСТОМІСИЛЬНА МАШИНА

Гамова А.В., гр. 41 МБ

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Гвоздєв О.В.

Таврійський державний агротехнологічний університет

Для замісу хлібного тісту застосовують різні типи машин, які залежно від виду борошна, рецептурного состава й особливостей асортиментів роблять різний механічний вплив на тісто. Від роботи тістомісильних машин залежить у підсумку якість готової продукції.

На рисунку представлена розроблена універсальна тістомісильна машина.

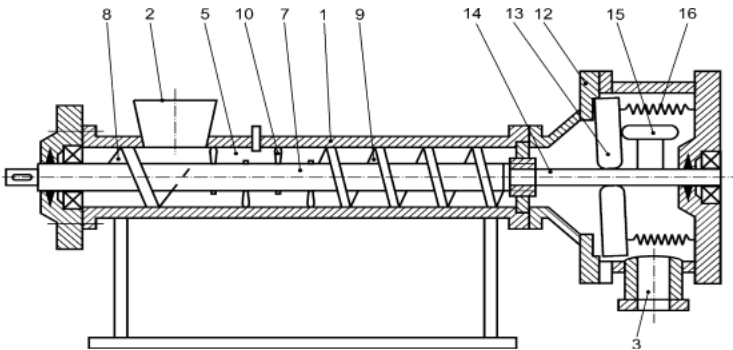


Рисунок – Схема універсальної тістомісильної машини (позначення в тексті)

Вихідні компоненти відповідно до рецептури через прийомну вивір 2 шнеком 8 подаються в зону перемішування 5 камери 1, попередньо перемішуються лопатами 10 робочого органа 7. Тістова маса, що утворилася, потім надходить у зону шнека 9, перемішується й нагнітається їм через отвір хрестовини 4, створюючи необхідний тиск. Пройшовши через кільцевий зазор тістова маса, піддається інтенсивному механічному впливу шляхом багаторазового пошарового перетирання. Готова маса виходить через патрубок 3. Регулювання зазору щілини між сідлом 12 і клапаном 13 здійснюється за допомогою обертового ролика 15 і віджимної пружини 16.

Розроблене універсальне обладнання для замісу хлібного тісту дозволяє одержати якісне гомогенізоване інтенсивно оброблене тісто.