

НОВЕ КОНСТРУКТИВНЕ ВИКОНАННЯ НОЖА КУТЕРА

Заць В.О., гр. МЗ-17

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Дуб В.В.
Харківський державний університет харчовання та торгівлі

В будь-якій машині чи механізмі головним елементом звичайно є робочий орган. В машинах призначених для подрібнення м'яса, це звичайно ножі. В харчовій промисловості кутер використовується для остаточного тонкого подрібнення фаршу, попередньо подрібненого за допомогою так званих вовчків чи м'ясорубок.

Тонке подрібнення є одним з найважливіших процесів формування структури ковбасного та паштетного фаршу. Однорідний фарш з певним раціональним ступенем подрібнення, забезпечує його максимальну вологопоглинальну та вологоз'єднувальну властивість.

Розробники ріжучого інструменту, заводи-виробники кутерів, постачальники ножів і галузеві науково-дослідні інститути Північної Америки та Європи внесли величезний вклад у вдосконалення конструкцій ножів. Вони створили безліч ножів для кутерів з різною геометрією ріжучого краю, але, як то кажуть, меж у досконалості не існує і завдання по вдосконаленню конструктивних параметрів ріжучих робочих органів машин для подрібнення м'яса актуальне і на сьогодні.

Вирішуючи вищезазначене питання ми розробили конструкцію серповидного ножа (рис. 1) з пилоподібним ріжучим краєм, що призводить до збільшення сумарної довжини ріжучого краю та як наслідок до сумарного зменшення енергоємності процесу подрібнення сировини.

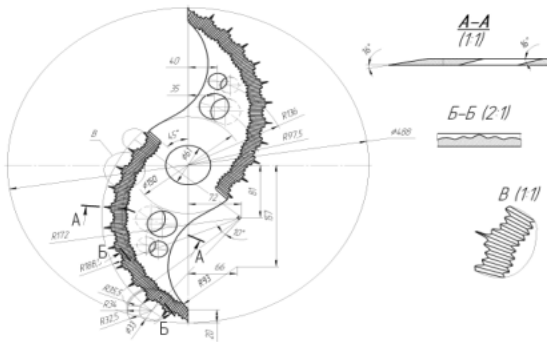


Рисунок 1 – Конструкція розробленого ножа для кутера