

## ПРИСТРІЙ ДЛЯ ДОСЛІДЖЕННЯ ПРОЦЕСУ ЗНЕВОДНЕННЯ ХАРЧОВОЇ СИРОВИНИ

Мольський О.С., гр. М-11

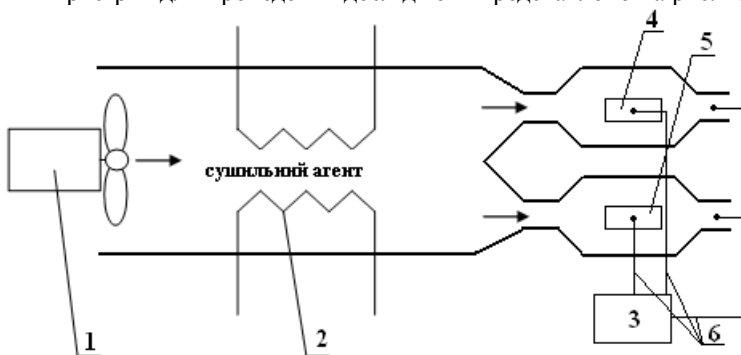
Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **Погожих М.І.**,  
канд. техн. наук, доц. **Пак А.О.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Сушіння вологої сировини представляє собою перенос вологи з його середини та поверхні в оточуюче середовище. Для розуміння цього процесу необхідно ретельно вивчати весь складний механізм переносу вологи як всередині матеріалу так і з його поверхні.

В розробленому способі пропонується вирішувати дане завдання шляхом дослідження процесу зневоднення сировини відносно того ж процесу в еталонному тілі модельному тілі з відомими масообмінними характеристиками.

Пристрій для проведення досліджень представлено на рис. 1.



**Рисунок 1 – Принципова схема пристрою для дослідження процесу зневоднення харчової сировини: 1 – вентилятор; 2 – блок калориферів; 3 – реєструючий прилад; 4 – досліджуваний зразок; 5 – еталонний зразок; 6 – термометри**

Повітря, підігріте калориферами (2) до визначеної температури, вентилятором (1) подається у два ідентичних паралельних канали, в яких знаходяться досліджуваний (4) та еталонний зразки (5). При цьому реєструється температура зразків та різниця між температурою сушильного агента в каналах.

Отримані експериментальні дані дають можливість дослідити інтенсивність випару вологи із досліджуваного зразка та визначити його основні тепло масообмінні характеристики.