

Д.В. Горєлков, канд. техн. наук, ст. викл. (*ХДУХТ, Харків*)

В.В. Дуб, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

О.В. Куріліна, студ. (*ХДУХТ, Харків*)

РОЗРОБКА ЕНЕРГОЗБЕРІГАЮЧОГО ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ФАРШИРОВаних НАПІВФАБРИКАТІВ ІЗ ЗАДАНИМИ СТРУКТУРНО-МЕХАНІЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ

Під час виробництва більшості фаршированих кулінарних виробів зокрема голубців, перцю баклажанів існує низка проблемних питань, які обумовлені особливостями кожної окремої овочевої культури. Загальними для них є механізація процесу наповнення фаршем із збереженням цілісності форми напівфабрикату, забезпечення виробництва напівфабрикатів однакової маси та розмірів.

На кафедрі устаткування підприємств харчування нами були розв'язані певні питання переробки таких культур, як перець та баклажани у фаршировану кулінарну продукцію, проте залишається невирішеним питанням процес механізації виробництва голубців та подібних до нього кулінарних виробів. Вирішити питання механізації виробництва голубців намагалися і раніше застосовуючи технологію виробництва «Голубців ледачих». Однак ця технологія передбачає подрібнення капусти та подальше її змішування з фаршем, що докорінно відрізняється від традиційного та звичного для споживачів вигляду голубців.

Для вирішення завдання механізації процесу виробництва голубців з традиційним виглядом, забезпечення мінімізації втрат такої сировини як капуста, під час виробництва, ми пропонуємо удосконалити технологічну схему виробництва голубців. Для цього ми пропонуємо капусту після висвердлювання кочериги замість бланшування та розбирання вручну помістити до кутера з модернізованими ріжучими елементами для тонкого подрібнення. Після чого утворену масу подати до змішувального апарата для з'єднання з борошном та яєчним порошком. Після чого утворену масу помістити до модернізованого апарата МБЛ, в якому відбувається жаріння капустяної еластичної смуги, яка в подальшому розрізається на прямокутники необхідного розміру, в залежності від необхідної маси напівфабрикату, та наповнюється фаршем.

Для забезпечення отримання якісної овочевої емульсії ми пропонуємо використовувати кутер з модернізованими ріжучими елементами, які являють собою складену багатошарову систему, яка

під час з'єднання утворює між собою канали для проходження утвореної подрібненої маси та додаткового подрібнення. Таке технічне рішення ножових пристроїв дещо складніше для виготовлення за стандартні, встановлені заводом виробником, проте дозволяють пришвидшити процес та зменшити навантаження на двигун тим самим забезпечити зменшення кількості споживаної електроенергії.

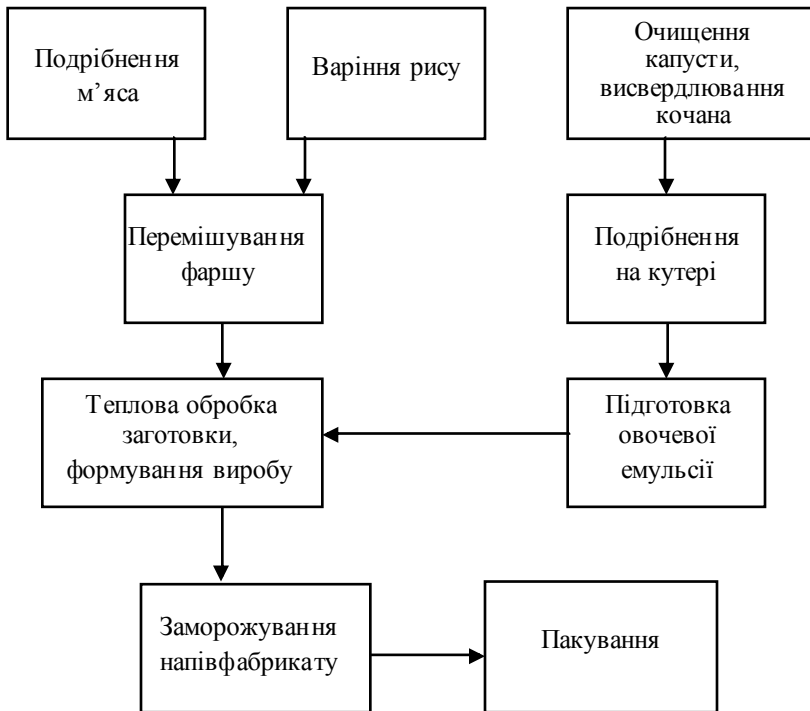


Рисунок – Технологічна схема виробництва голубців

Проведені удосконалення технологічного процесу та зміна деяких допоміжних рецептурних компонентів дозволять розширити асортимент та отримати напівфабрикати високої якості, які відповідатимуть сучасним вимогам споживачів.

Проведені заходи з модернізації технологічного устаткування дозволять знизити витрати на виробництво подовжити строки експлуатації устаткування, поліпшити якість продукції.