

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ЛІНІЇ З ВИРОБНИЦТВА ОРГАНІЧНИХ ПРЯНО-АРОМАТИЧНИХ СПЕЦІЙ ТА ПРИПРАВ

Мельник М.І., гр. ПМ-15,

Д'яченко Н.В., гр. М-58м

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. О.І. Черевко,

канд. техн. наук, ст. викл. А.М. Загорулько

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Для забезпечення оздоровчого раціону харчування населення у більшості стравах української та європейських кухонь використовують пряно-ароматичні суміші на основі спецій та приправ, що забезпечують їх пікантність, а часом й повністю змінюють первинний смак. Одним з основних джерел для виробництва високоякісної пряно-ароматичної суміші є використання органічної рослинної сировини.

Український ринок спецій заповнений як вітчизняними, так і імпортованими виробами, але в більшості випадках населення України користуються спеціями вітчизняного виробництва, оскільки їх вартість значно менше за імпортні, які поставляються з Китаю, Грузії та Індії, але не завжди забезпечується їх якість.

Для виробництва високоякісних органічних пряно-ароматичних сумішей в умовах існуючого технологічно-апаратного оснащення наявних виробництв, виникає потреба в модернізації, або ж створенні принципово нового технологічного обладнання з енергозберігаючими комплексами. Це забезпечить в свою чергу ресурсозбереження органічної сировини на всіх стадіях виробництва пряно-ароматичних сумішей. Тому актуальним на сьогодні є вдосконалення технологічної лінії з виробництва органічних пряно-ароматичних приправ та спецій.

Удосконалена технологічна лінія включає наступне обладнання: контейнер-перекидач, мийні машини, інспекційний транспортер, машину для видалення насінного гнізда, машину для нарізання зі змінним механізмом, сушарку, змішувач і фасувальний автомат.

Для інтенсифікації та покращення процесу вдосконалена лінія оснащена універсальною ІЧ-сушаркою, яка забезпечує одночасне висушування до шести різновидів органічної пряно-ароматичної сировини в умовах низькотемпературної її обробки (35...60 °С) ІЧ-випромінюванням, що забезпечує отримання високоякісної продукції, тим самим інтенсифікується тепломасообмінний процес за умов рівномірного розподілу теплового потоку.