

РОЗРОБКА АПАРАТУРНО-ТЕХНОЛОГІЧНОЇ СХЕМИ ВИРОБНИЦТВА МЕДОВОГО НАПІВФАБРИКАТУ

Рибак Є.О., гр. ХТ-18м-3

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Т.О. Колісниченко**
Дніпровський національний університет ім. Олеса Гончара

За рахунок більшої кількості у фруктових порошках біологічно активних речовин було вдосконалено спосіб виробництва медового напівфабрикату.

Виробництво напівфабрикату починається з того, що тісто попередньо готують на тісторозкачувальній машині та намотують на качалку. На калібратор (3) встановлюється качалка (2) зі намотаним тістом, яке з'єднується нахрест зі попередньою та прокочується через пару калібрувальних валків. Для запобігання прилипання тіста до конвеєра, передбачений боршнопошипач (1). Далі тістова стрічка формується калібратором.

Після калібратора голчастим барабаном (4) наносяться проколи, потім за допомогою ножів (5 та 6) вирізаються прямокутні або круглі заготовки. При формуванні прямокутних заготовок різання стрічки відбувається набором дискових ножів (6) і поперечним ножом (8). Зайві обрізки тіста віддаляються на сторону пристроєм видалення обрізків на сторону (7). Сформовані тістові заготовки, за допомогою укладальника (9), укладаються на листи (10) шириною 600 мм. Апаратурно-технологічна схема виробництва медового напівфабрикату наведена на рис.

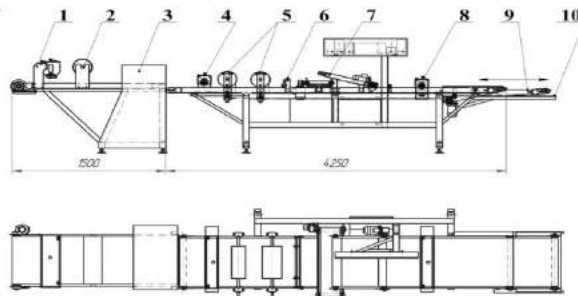


Рис. Апаратурно-технологічна схема виробництва медового напівфабрикату