

УДОСКОНАЛЕННЯ ПРОЦЕСУ ПОДРІБНЕННЯ М'ЯСА В КУТЕР-МІШАЛКАХ

Сабельніков М., гр. ПМ-15

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

У раціоні харчування сучасної людини ковбаси відіграють не маловажну роль як постачальники необхідної для життєдіяльності енергії, різних мікроелементів, вітамінів.

Ковбаси – це вироби з ковбасного фаршу, жиру та спецій в оболонці або без її, доведені тепловою обробкою до готовності для вживання. При виробництві ковбасних виробів, з м'яса видаляються не їстівні та малопоживні частини (кістки, хрящі, сухожилля), а тугоплавкий яловичий жир замінюється легкоплавким, добре засвоюваним свинячим шпиком.

Виробництво ковбасних виробів у промислових умовах складається з декількох технологічних процесів, що базуються на різних способах впливу на сировину (хімічних, фізичних та мікробіологічних).

Під час виробництва сардельок дуже важливим процесом є вторинне подрібнення. Високий ступінь здрібнювання, забезпечується однорідність структури, рівномірне перемішування, високу липкість, в'язкість і вологоутримуючу здатність фаршу, впливає на консистенцію, товарний вигляд і вихід ковбасних виробів.

Під здрібнюванням розуміють процес поділу матеріалу на частинки під дією механічних сил. Якщо розміри шматків зменшують без надання їм визначеної форми, то це здрібнення; якщо зі зменшенням розмірів шматків одночасно їм надається визначена форма, це різання.

На сьогодні для тонкого здрібнювання найбільш часто застосовуються кутери та кутер-мішалки. Забезпечивши необхідний ступінь здрібнювання, вони мають істотний недолік – одержання фаршу недостатньо високої якості у зв'язку з підвищеним нагріванням і перетиранням сировини.

Цей недолік ми ліквідуємо шляхом зміни конструкції ріжучого вузла існуючих кутер-мішалок. Кожний ріжучий механізм установлений так, що його вісь обертання перпендикулярна осі обертання шнеків, а обоє ріжучих механізмів змонтовані з нахилом щодо горизонтальної площини таким чином, що ріжучий механізм, що приймає фарш, розташований нижче її дна, а ріжучий механізм – ніж кутера, що видає фарш у діжу, – вище її дна.