

БЕЗПЕРЕРВНИЙ ЛАНЦЮГ ХОЛОДИЛЬНОЇ ОБРОБКИ СИРОВИНИ НА М'ЯСОКОМБІНАТІ

Долгінцев О.М., гр. ХМ-48

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Д.П. Семенюк**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Розвиток м'ясопереробної промисловості в умовах ринкових відносин вимагає якісно нового підходу до холодильної обробки харчової продукції – створенню безперервного ланцюжка холодильної обробки сировини на м'ясокомбінаті.

Охолодження парного м'яса з 35 °С до 1 °С проводиться в холодильних камерах з підвісними шляхами. Збереження охолодженого м'яса здійснюється в холодильних камерах за тих самих умов. Задачею систем технологічного охолодження є підтримка параметрів мікроклімату у виробничих приміщеннях у межах так званої «комфортної зони», обумовленою інтенсивністю праці: забезпечення заданої температури повітря $T = 8 \text{ } ^\circ\text{C} \dots 12 \text{ } ^\circ\text{C}$, швидкості руху повітря $V = 0,1\text{--}0,3 \text{ м/с}$, відносної вологості $\phi = 70\text{--}75\%$ та ін.

Льодогенератор виробляє лускатий лід для виробництва фаршу для пельменів, ковбас і сосисок. Товщина вироблених лусочок від 1,5 мм до 2,5 мм, температура $-4 \dots -6 \text{ } ^\circ\text{C}$.

Інтенсивне охолодження варених ковбас, сосисок, здійснюють після варіння в спеціальних термо-камерах (душуванням) водою з температури 70 °С до 40 °С. Потім здійснюється охолодження з температури 40 °С до 8 °С за 4 години в холодильних камерах. Швидкість руху повітряного потоку в зоні продукту не повинна перевищувати 2 м/с.

У крижаній воді методом занурення охолоджуються тушки птиці перед упакуванням, шинка й інша продукція. Для одержання крижаної води з температурою 0...2 °С застосовується випарник плівкового типу.

Заморожування продуктів здійснюється в швидкоморозильних тунелях у потоці холодного повітря. Плиткові апарати типу застосовуються для заморожування у блоках фаршу, м'яса, субпродуктів.

У виробництві та одержанні холоду не останньою і значимою ланкою є якісно і надійно виконані холодильні камери.

Таким чином розглянутий холодильний ланцюг заснований на кращих інженерних рішеннях по підбору холодильного обладнання в залежності від особливостей споживачів холоду.