

СЕКЦІЯ 4

СУЧАСНІ ОБЛАДНАННЯ ТА ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБНИХ І ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

ДО ПИТАННЯ ВИРОБНИЦТВА М'ЯСНОЇ КОПЧЕНОЇ ПРОДУКЦІЇ В УМОВАХ ПІДПРИЄМСТВ МАЛОЇ ПОТУЖНОСТІ

Аргунов І.Є.

Наукові керівники – Денисенко С.А., к.т.н.,
доцент, Іващенко С.Г., к.т.н., доцент

Харківський національний технічний університет сільського господарства імені
Петра Василенка, Харків, вул. Мироносицька, 92, кафедра «Обладнання та ін-
жиніринг переробних і харчових виробництв»
тел. (057) 700-39-16 E-mail: oipxv@ukr.net

Розвиток малого бізнесу – запорука процвітання України.

В теперішній час переробка м'ясної сировини з подальшим виробництвом, наприклад, копченої продукції, є, насамперед, дуже актуальним завданням для вітчизняного виробника, особливо, в сприятливих умовах наявності сировинної бази, а головне – ринку споживання.

Особливості технологічного процесу на підприємствах малої потужності включають основні стадії та операції згідно з насиченою технологічною схемою переробки м'ясної сировини, одночасно дотримуючись санітарних правил і норм на підприємстві.

Важливим є також розширення асортименту типорозміру копченої продукції для задоволення потреб найвибагливішого споживача.

Слід зазначити, що для виробництва копченої продукції можливе використання типової машино-апаратурної лінії в діючому мініформаті, а це є доречним на підприємствах малої потужності в масштабі району.

Вибір обладнання для машино-апаратурної лінії здійснюється за функціонально-технологічними ознаками та за продуктивністю. Останнє є доцільним в умовах невеликого за об'ємами виробництва.

Дотримування показників якості готової продукції дуже важливе для розповсюдження латентної реклами у споживачів, що в подальшому дає можливість підприємству розширювати об'єми виробництва.