

Використовуючи раціональні значення величин A_3 і P , які були встановлені в ході досліджень, можна визначити для будь-якої частоти обертання з досліджуваного діапазону: якою повинна бути довжина лопатки, щоб забезпечити необхідну якість обробки тіста. Для частоти обертання валу: 10 с^{-1} чисельне значення величини R_2 становить близько 0,05 м.

Таким чином, проведення розрахунків параметрів у передбачуваній області їх раціональних значень дозволяє встановити ступені впливу один на одного й на кінцевий результат процесу. Подібним способом були визначені в ході проектних і перевірочних розрахунків тістомісильних машин - геометричні й кінематичні характеристики, що значно підвищує точність таких робіт.

ВИРОБНИЦТВО КОДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ НА ПІДПРИЄМСТВАХ МАЛОЇ ПОТУЖНОСТІ – ПІДТРИМАННЯ ВІДЧИЗНЯНОГО ВИРОБНИЦТВА

**Денисенко С.А., к.т.н., доц., Іващенко С.Г., к.т.н., доц.,
Логвиненко О.С., студент**

(Харківський національний технічний університет сільського господарства імені Петра Василенка)

Мета досліджень

Метою дослідження є застосування модернізованої кремозбивальної машини для покращання збивання крему, тіста, начинки при виробництві різних кондитерських виробів.

Основні матеріали досліджень

В умовах сьогодення вітчизняному виробнику дуже важко мати конкуренцію з потужними підприємствами країни та зарубіжжя. Насамперед це стосується малих підприємств та підприємств середньої потужності.

Споживанням населенням кондитерських виробів – це не тільки корисний фізіологічний чинник, а також гарний настрій дітей та людей похилого віку. На даний момент виробниками запропонований дуже широкий асортимент кондитерських виробів і різноманітні тістечка, кекси, рогаики, рулети, торти. За рецептурним складом начинки цих виробів мають не тільки класичний склад, наприклад, вершкове масло, маргарин, молоко, цукор, ванілін, а й застосовують нові дуже корисні складові на основі

фруктових пюре, джемів, конфітурів.

На підприємствах малої потужності не завжди є можливість використовувати додаткову машину для приготування крему, як на молочній, так і на фруктовій основі. Тому, після проведення досліджень на кафедрі ОПХВ, що очолює д.т.н, проф., Богомолів О.В. було запропоновано використовувати у якості кремозбивальної машини для приготування тіста після відповідної її модернізації шляхом введення в конструкцію варіатора, за допомогою якого можна не тільки замішувати тісто, а й готувати креми і начинки з різною густиною і консистенцією.

Висновки

Запропонований спосіб та використання машини вже використовують працівники малих підприємств з виробництва кондитерських виробів, що показує, в свою чергу, доцільність проведених досліджень.

ВИБІР ТА ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ РЕЖИМІВ РОБОТИ ФАСУВАЛЬНОГО АВТОМАТУ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ СМЕТАНИ

**Денисенко С.А., к.т.н., доц., Іващенко С.Г., к.т.н., доц.,
Табікелов Д.С., студент**

(Харківський національний технічний університет сільського господарства імені Петра Василенка)

Мета досліджень

Метою дослідження є впровадження у виробництво упаковки для фасування виготовленої сметани з екологічно чистої або переробленої сировини.

Основні матеріали досліджень

В сучасних умовах споживання харчової продукції населення України віддає перевагу безпечності та зручності відповідного її фасування та пакування. Наприклад, упаковка повинна бути виготовлена з екологічно чистої або переробленої сировини, це по-перше, а по-друге, використання упаковки має важливе ергономічне та естетичне значення для споживача.

На прикладі споживання сметани виявлено, що найбільшим попитом користується упаковка у вигляді полімерного стаканчика з екологічно чистого матеріалу з вмістом продукту масою 200 грам – це є доцільним з точки зору і безпеки, і зручності споживання.