

Студентами ННІ ПХВ під керівництвом викладачів випускової кафедри ОПХВ були проведені вибір та дослідження технологічних режимів роботи фасувально-пакувального автомату, що дозволяє виробляти готовий продукт – сметану незалежно від вмісту жиру від 10% до 25% у екологічній тарі та ще й у зручній упаковці, яка задовольняє потреби споживачів з точки зору безпеки та зручності.

**Висновки**

Результати вище означених досліджень доцільно рекомендувати для впровадження у виробництво на молокопереробних підприємствах малої та середньої потужності.

## **ДО ПИТАННЯ МОДЕРНІЗАЦІЇ МАШИНО-АПАРАТУРНОЇ ЛІНІЇ ХЛІБО-БУЛОЧНИХ ВИРОБІВ**

**Денисенко С.А., к.т.н., доц., Іващенко С.Г., к.т.н., доц.,  
Щербина О.Г., студентка**

*(Харківський національний технічний університет сільського господарства імені Петра Василенка)*

**Мета досліджень**

Метою дослідження є використання модернізованої тістоокруглювальної машини з клинопасовим варіатором замість ланцюгової передачі.

**Основні матеріали досліджень**

Особливістю виробництва хлібо-булочних виробів на підприємствах малої потужності є невеликий асортимент, що в свою чергу обумовлено неможливістю миттєвого переналагодження тістоокруглювальної машини, яка обов'язково застосовується як при виробництві дрібноштучних виробів масою від 100 гр таких, як рогалики та булочки, так і для повнорозмірних батонів та халів (до 1,1 кг).

Споживачеві це дуже важливо, але не кожне підприємство може собі дозволити використовувати декілька машин для округлювання тістових заготовок. Так, на прикладі Андріївського хлібозаводу Харківської області, можна зробити заключення, що операції з округлювання дрібноштучних заготовок виконується вручну.

Колектив кафедри ОПХВ сумісно зі студентами - майбутніми бакалаврами провели аналіз стану та необхідності розрахунку щодо використання тістоокруглювальної машини з клинопасовим

варіатором замість ланцюгової передачі.

#### Висновки

Використання варіатора дає можливість застосовувати тістоокруглювальну машину при виробництві як дрібноштучних, так і повнорозмірних хлібо-булочних виробів масою від 0,1 до 1,1 кг без втрат часу на переналагодження тістоокруглювача, що, в свою чергу, дає можливість задовольнити потреби населення високоякісною продукцією, це вже має підтвердження у виробників та споживачів декількох районів Харківської області.

## **РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ – АКТУАЛЬНЕ ЗАВДАННЯ ДЛЯ ПРАЦІВНИКІВ ПІДПРИЄМСТВ МАЛОЇ ПОТУЖНОСТІ**

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

*(Харківський національний технічний університет сільського  
господарства імені Петра Василенка)*

#### Мета досліджень

Метою дослідження є використання запропонованого механізму різання при експлуатації макаронного преса.

#### Основні матеріали досліджень

Населення України традиційно споживає макаронні вироби у вигляді страв: супи, макарони з маслом, сиром та інші.

Насамперед, споживачі очікують збільшення різноманіття вітчизняних виробів, що пов'язане з недосяжною за ціною імпортою продукції.

В умовах сьогодення дуже важливим як для дітей, так і для людей похилого віку, особливо для гурманів, є естетичне оформлення продукції.

У деяких випадках рецептурний склад виробів співпадає, наприклад, борошно, яйця, молоко, сіль, але споживач бажає скуштувати не довгомірні, а короткопорізані вироби, які можна оздобити подрібненими сирами або соусами. Особливе значення у споживанні страви є естетика сервірування обіднього столу.

Для вирішення такої задачі після проведення певних досліджень студентами під керівництвом викладачів кафедри ОПХВ було запропоновано використовувати механізм різання при експлуатації макаронного преса з продуктивністю по сирих виробам