

## **Секція 10. ОБЛАДНАННЯ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧУВАННЯ**

### **МОДЕРНІЗАЦІЯ ТА ТЕХІЧНЕ ОСНАЩЕННЯ ЦЕХУ З ВИРОБНИЦТВА КОПЧЕНИХ М'ЯСНИХ ВИРОБІВ**

**Бовт В.В., гр. М-20**

Науковий керівник – канд. техн. наук, ст. викл. **Дмитревський Д.В.**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Копчені м'ясні вироби займають значне місце в структурі харчування населення. Відзначається, наприклад, що в загальній структурі споживання копчених виробів напівкопчені та варено-копчені ковбаси займають близько 27%. В даний час копчені м'ясні вироби в Україні виробляються як великими м'ясопереробними комбінатами, так і дрібними приватними підприємствами, активно розвиваються на ринку.

Ковбасні і солоно-копчені вироби відносяться до числа найбільш поширених видів м'ясопродуктів. Це пояснюється їх високими смаковими достоїнствами і придатністю до вживання в їжу без будь-якої підготовки. Різноманітність властивостей сировини і способів приготування дозволяють випускати продукцію, яка задовольняє найрізноманітніші запити споживача.

Особливості технології виробництва цих виробів дозволяють значно підвищити харчову цінність початкової сировини, завдяки чому збільшуються можливості задоволення потреби населення в білкової їжі.

Основним завданням роботи є проектування малого цеху з виготовлення копчених м'ясних виробів наступного асортименту ковбасні вироби, окорока, копчені м'ясні рулети, варено-копчені та солоно-копчені вироби. Продукція буде поставлятися в супермаркети і магазини роздрібною торгівлі. При подальшому розвитку і розширенні виробництва планується відкриття фірмового магазину, а також поставки продукції для підприємств громадського харчування. Якість м'ясних копчених виробів залежить від якості вихідної сировини, рецептури, дотримання технології, також від санітарно-гігієнічних умов виробництва. Ефективна організація м'ясного цеху залежить від грамотно підбраного обладнання. У процесі виконання роботи був проведений аналіз технічних характеристик і конструкцій апаратів, що використовуються для виробництва копчених м'ясних виробів. Під час проектування цеху здійснено підбір відповідного обладнання для забезпечення необхідної продуктивності. Переваги даного виробництва: нескладні технології, доступна ціна, висока рентабельність; швидка оборотність.