

АНАЛІЗ АПАРАТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ М'ЯКОГО МОРОЗИВА

Володін К.О., гр. ХМ-34

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

Сьогодні в Україні достатньо швидкими темпами відбувається розвиток підприємств переробних та харчових виробництв. Дані виробництва для нормальної безперебійної роботи необхідно забезпечити прогресивним, продуктивним обладнанням.

Для приготування м'якого морозива застосовуються апарати (фризери) широкої гами продуктивності, різноманітних конструкцій та різних фірм-виготовників.

На продуктивність фризера впливають: потужність холодильного агрегату, режим роботи компресора, обсяг циліндра, наявність помпи. Якщо продуктивність обрана нижче необхідної, можливі збої в роботі (суміш на виході буде не доморожена чи переморожена).

На якість готового морозива досить великий вплив робить темп заморожування. Важливою стає задача досить швидко понизити температуру готового морозива, з одночасним насиченням суміші повітрям. В зв'язку з цим в кожному конкретному випадку необхідно враховувати багато показників, для того щоб знайти оптимальне співвідношення між темпом заморожування та режимами роботи холодильного агрегату.

Завдяки пристрою примусового нагнітання повітря і прискорення надходження суміші в циліндр фризера, у процесі фризирования, морозиво здобуває повітряну, кремоподібну консистенцію, має найбільш позитивні органолептичні показники (більш жирний смак). Але однією з найважливіших є економічна сторона. Наявність помпи у фризера дозволяє одержати морозиво з збитістю близько 80...100%, у той час як без неї можна досягти збитості до 60%. Фризері з помпою найбільш придатні для готування морозива з високим вмістом жиру. Для нежирних же сортів надмірне наповнення повітрям небажано.

З метою поліпшення мікробіологічного стану суміші рекомендується застосовувати процес пастеризації. Таким чином, наведені пропозиції дозволять експлуатувати обладнання та досягти високих показників продуктивності та високої якості кінцевого продукту.