

## СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРЕСЕРВОВ ИЗ МОРСКИХ ВОДОРОСЛЕЙ

Дейниченко Г.В., д-р техн. наук, проф.,  
Карнаушенко Ю.В., канд. техн. наук

Харьковский государственный университет питания и торговли

Рыбные пресервы – это продукт, законсервированный по современным технологиям без использования стерилизации. Именно поэтому пресервы обладают более высокой пищевой ценностью по сравнению с консервами. Производство кулинарной продукции в виде пресервов не подвергается термической обработке, поэтому сохраняет свои питательные свойства, витамины и минералы.

Производство пресервов является массовым. Поэтому важное значение имеют рациональная организация технологического процесса, подбор машин и аппаратов и транспортного оборудования. Достаточно указать, что производственная мощность цеха составляет 5,5 туб/смену. Рынок пресервов с добавлением рыбы формируют, с одной стороны, крупные производители, с другой – небольшие частные предприятия. Примечательно, что именно небольшие частные предприятия, специализирующиеся непосредственно на выпуске пресервов, имеют в совокупности наибольшую производственную мощность.

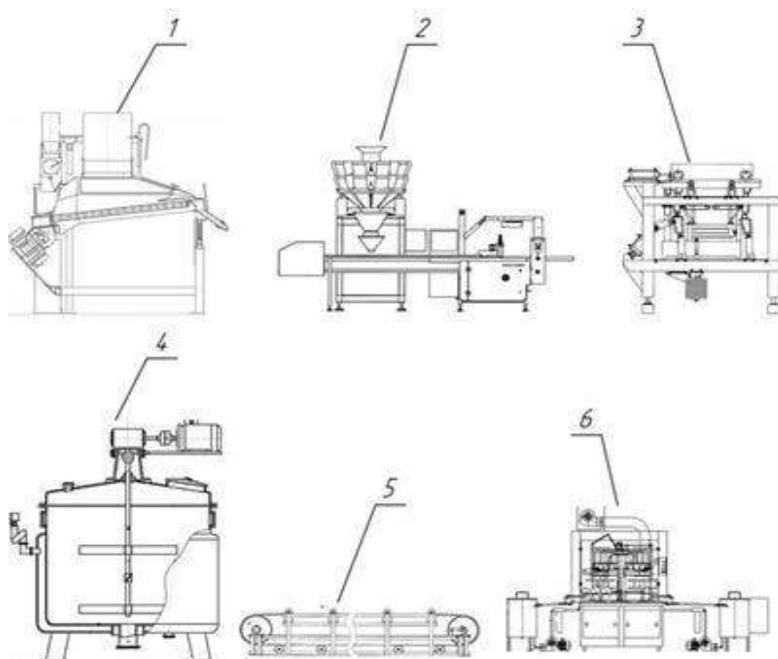
Такая производительность обеспечивается машинами и аппаратами, объединенными в единую машинно-аппаратурную систему.

Термин «проектирование» (от лат. *projectus* – выступающий вперед, выдающийся) в широком смысле означает процесс создания проекта. Под проектом понимается совокупность информации, адекватно отображающей предполагаемый объект, процесс и т. п. Следовательно, инженерным проектированием можно называть процесс создания проекта некоторого технологического или технического объекта. Создание проекта технологической линии составляет направление инженерного проектирования – технологическое проектирование.

Промышленность выпускает разные пресервы из рыбы и морепродуктов, морских водорослей, в частности, из морской капусты – ламинарии (*Laminaria J.V.Lamour*), для производства кулинарной продукции в зависимости от применяемого сырья, материалов, заливки и способов обработки, при производстве которых

применяют различные стадии и режимы ведения технологического процесса и конструктивно отличающееся оборудование.

Для производства популярных салатов из морской капусты и создания технологической линии как прототип обработки морской капусты была рассмотрена полнокомплектная линия Cabinplant. На основе обзора научно-технической литературы нами предложена машинно-аппаратурная схема для технологического процесса производства пресервов из морской капусты с добавлением рыбы (рис.).



**Рисунок – Машинно-аппаратурная схема производства пресервов из морских водорослей: 1 – моечная система барабанного типа; 2 – мультиголовочный дозатор; 3 – порционные весы; 4 – мешалка; 5 – ленточный транспортер; 6 – линия фасовки**

Рыбные пресервы упаковывают в тару из металлического или полимерного материала. Такие пресервы считаются скоропортящимся продуктом, они требуют хранения в холодильной камере независимо от того, в какую тару они упакованы.