

1) Простота конструкції, зручність експлуатації і відносна простота у виробництві матриць.

2) Відновлення вихідної сировини, висока енергоконцентрація, насипна щільність, транспортабельність, екологічність та низькі енерговитрати при виробництві.

Література:

1. Назаров В.И., Булатов И.А., Макаренков Д.А. Особенности разработки процесса прессового гранулирования биотоплива на основе древесных и растительных отходов // Химическое и нефтегазовое машиностроение. 2009. №2. - С. 35 – 39.
2. Назаров, В. И. Особенности разработки процесса прессового гранулирования биотоплива на основе древесных и растительных отходов / В. И. Назаров, И. А. Булатов, Д. А. Макаренков // Химическое и нефтегазовое машиностроение. – 2009. – № 3. – С. 15– 19.
3. Глебов, И. Т. Резание древесины / И. Т. Глебов. – Екатеринбург : УГЛУ, 2001. – 151 с.
4. Казанков, Ю. В. Расчет и конструирование формующего инструмента / Ю. В. Казанков, В. А. Миронов, М. С. Макаров. – М. : МИХМ, 1986. – 84 с.

УДК 631.361.85

ОБГРУНТУВАННЯ ВИБОРУ ТЕХНОЛОГІЧНОЇ СХЕМИ ПЕРЕРОБКИ ПЛОДОВОЇ ТА ТОМАТНОЇ СИРОВИНИ

Кушніренко С.М., студент гр. ЗМ 6/1, Стрельченко І.В. студент гр. ЗМ 6/1

Миколаївський національний аграрний університет

Наукові керівники к.т.н., доц. Горбенко О.А., ас. Кім Н.І.

Анотація

Проаналізовано відомі технологічні схеми переробки плодової та томатної сировини і складено загальну технологічну схему переробки плодової та томатної сировини, яка дозволяє скоротити технологічні операції за рахунок виконання операції подрібнення і протирання однією машиною.

Annotation

Analyzed the known technological schemes of processing tomato fruit and raw and prepared a general technological scheme of processing tomato fruit and raw materials, which reduces the manufacturing operations through the operation of grinding and rubbing one machine.

Пріоритетний напрямок розвитку господарств які розташовані на півдні України – це вирощування плодоовочевої сировини, такої як – плоди різних видів кісточкових, томатів та здійснення переробки в готовий продукт для споживання населенням. Реалізація продукції

здійснюється через свою та інші мережі збуту. Такий підхід забезпечує легкий доступ продукції власного виробництва господарства до покупців.

Так в умовах господарств в яких є достатня сировина база пропонується впровадження технологічної лінії по переробці плодової і томатопродукції. Для вибору раціональної технології переробки і отримання оптимального складу технологічної лінії є необхідність визначитися з асортиментом продукції та проаналізувати відомі технологічні схем. Такий підхід дозволить вирішити поставлену задачу.

Така сировина як томати, значно відрізняється по консистенції м'якоті, розмірам плодів і відділення соку від плодових культур. Тому при переробці томатопродукції є свої особливості в проведенні окремих етапів технологічних операцій.

Аналіз літературних джерел та патентних матеріалів дав можливість розробити загальну технологічну схему переробки плодової і овочевої сировини (томатів).

Базовий асортимент продукції складає виробництво цілоплодних консервів, соку, пюре, пасти, соусу. На схемі (рис. 1) представлено основні операції, що виконуються в процесі виробництва.

Частина операцій (мийка, інспекція, сортування) є загальними при виробництві асортимента представленого на схемі.

Подальші етапи для кожного виду продукції мають певні відмінності.

Виробництво консервів з цілих плодів передбачає виконання таких операцій, як підготовка заливки, укладання плодів в тару, закатування, стерилізацію та складську обробку.

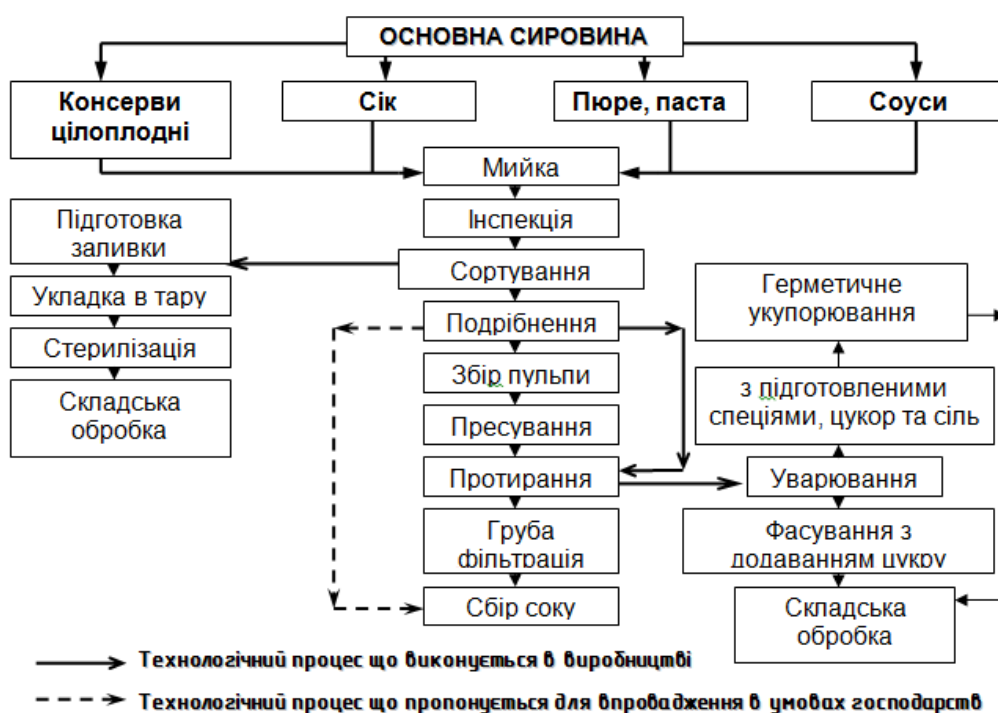


Рис. 1. Загальна технологічна схема переробки томатів

Виробництво соків, пюре, соусів має більш розгалужену технологічну схему. Окрім підготовки операцій важливими є подрібнення, пресування, протирання, фільтрація, уварювання.

Спираючись на результати аналізу стандартної схеми побудови технологічного процесу переробки плодової сировини і томатів пропонується скорочення технологічних операцій за

рахунок виконання операції подрібнення і протирання однією машиною, конструктивне рішення якої запропоновано (патент №32413).

Підсумовуючи викладене можна зробити наступні висновки:

- 1) Запропонована технологічна схема дозволяє здійснювати переробку більш широкого спектру сировини такої як: плодова різних культур і томатна;
- 2) Застосування в технологічному процесі машини для подрібнення і протирання плодової і томатної сировини дозволить скоротити кількість операцій, що знизить енергоємність процесу та металоємність технологічної лінії.

Література:

1. Ковальская Л.П. Технологии пищевых производств / Ковальская Л.П., Нечаев А.П., Горбатьюк В.И. и др. – М. : Колос, 1997. – 752 с.
2. Широков Е. П., Зберігання та переробка плодів і овочів / Широков Е. П. – М. : Агропромиздат, 1989.
3. Скрипніков Ю.Г. Прогресивна технологія зберігання і переробки плодів та овочів / Скрипніков Ю.Г. – М. : Агропромиздат, 1989.

УДК 631.363.2

ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ВИРОБНИЦТВА КОМБІКОРМІВ З ОБГРУНТУВАННЯМ ВИБОРУ КОНСТРУКЦІЇ ПОДРІБНЮВАЧА ЗЕРНА

Стрюк О.О., студент гр. М 5/1 маг, Шадзінський Я.О., студент гр. М 5/1 маг

Миколаївський національний аграрний університет
Науковий керівник ас. Стрельцов В.В.

Анотація

В статті проведено аналіз останніх досліджень, присвячених аеродинаміці кормодробарок ударно-стираючої дії. Запропоновано експериментальну установку для дослідження процесу подрібнення в умовах змінного тиску у робочій камері.

Annotation

The article analyzes the recent studies on aerodynamics kormodrobarok shock erasing action. An experimental setup to study the process of grinding in variable pressure in the chamber.

Основою розвитку тваринництва є, як відомо, потужна кормова база. Саме корми посідають чільне місце у формуванні галузі. Створення ж кормової бази забезпечується виробництвом достатньої кількості всіх видів кормів, у тому числі й комбінованих, завдяки яким