

формования колбас твердых сортов, выделить перспективы дальнейшего серийного производства.

Объект исследования. Современное и устаревшее технологическое оборудование для формования колбасных батонов с поршневыми вытеснителями.

Использованные методики. Компонентный анализ технологического оборудования, сопоставление и метод статистического анализа.

Научная новизна. Современные поршневые шприцы обладают низкой производительностью, нет возможности вакуумирования колбасного фарша. Наше оборудование решает все поставленные задачи с помощью специального поворотного механизма и агрегата для вакуумирования и подачи фарша в цилиндр.

Полученные научные результаты и выводы. В рамках научно-исследовательской работы был разработан поворотный механизм подачи фарша в цилиндр и агрегата для вакуумирования и подачи фарша в цилиндр. Применение комплексного подхода конструирования решило современные проблемы отечественного и зарубежного оборудования для формования колбас твердых сортов. Главным результатом исследований является положительное решение о выдаче патента на полезную модель №11735.

Практическое применение полученных результатов. Данное технологическое решение решает ряд поставленных задач современных тенденций развития оборудования для мясной промышленности. Наше предложение совмещает лучшие собранные идеи: поршневой вытеснитель обеспечивает минимальное механическое воздействие на фарш, позволяет сохранить естественную структуру фарша; вакуумная система повышает качество и срок хранения продукта; поворотный механизм обеспечивает непрерывность процесса наполнения оболочки фаршем, чего не хватает современным поршневым шприцам; модель обладает компактностью и высокой производительностью.

ИСТОРИЯ РАЗВИТИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ФОРМОВАНИЯ КОЛБАСНЫХ БАТОНОВ

М. В. ХОМИЧ, В. В. ТЮШКЕВИЧ (СТУДЕНТЫ 4 КУРСА)

Проблематика. Данная работа направлена на исследование истории развития технологического оборудования для формования колбасных батонов, применяемых в мясной промышленности. Данная тема со своими особенностями требует особого анализа и применения новейших знаний оборудования мясной промышленности.

Цель работы. Проанализировать и систематизировать историю развития технологического оборудования для формования колбасных батонов, выделить перспективы дальнейшего развития оборудования данной тематики.

Объект исследования. Современное и устаревшее технологическое оборудование для формования колбасных батонов.

Использованные методики. Компонентный анализ технологического оборудования, сопоставление и метод статистического анализа.

Полученные научные результаты и выводы. Определены перспективы дальнейшего развития технологического оборудования для формования колбасных батонов.

Практическое применение полученных результатов. Внедрение нового технологического оборудования для формования колбасных батонов.