

делки свиней производительностью 40 голов в час на основе современных достижений науки и техники.

Практическое применение полученных результатов. Данная разработка представляет интерес как для мясоперерабатывающей отрасли Республики Беларусь, так и для отраслей стран СНГ, так как в ходе анализа отечественного и зарубежного производства технологических линий было определено, что ТЛ производительностью 40 голов в час является наиболее востребованной в странах СНГ. Результаты настоящей работы являются основанием для разработки технологической линии и рабочей документации для серийного производства технологического оборудования, входящего в состав линии.

ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К КОНСТРУКЦИИ ШПРИЦОВ. РЕКОМЕНДАЦИИ К ПРИМЕНЕНИЮ ШПРИЦОВ ДЛЯ ФОРМОВАНИЯ КОЛБАС РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ

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

Проблематика. Данная работа направлена на исследование существующих конструкций шприцов 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 современные конструкции шприцов, требования, предъявляемые к шприцам, а также дать рекомендации к применению шприцов для формования колбас различных видов.

Объект исследования. Современные и устаревшие конструкции шприцов для формования колбас различных видов.

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

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

Практическое применение полученных результатов. Разработка конструкции шприца вакуумного поршневого непрерывного действия для формования колбасных батонов твердых сортов.

РАЗРАБОТКА ШПРИЦА ВАКУУМНОГО ПОРШНЕВОГО ДЛЯ ФОРМОВАНИЯ КОЛБАС ТВЕРДЫХ СОРТОВ

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

Проблематика. Данная работа направлена на разработку шприца вакуумного поршневого для формования колбас твердых сортов, применяемых в мясной промышленности. Данная тема со своими особенностями пищевой промышленности требует особого анализа и применения комбинированных знаний современного и старого оборудования мясной промышленности.

Цель работы. Обосновать применение поршневого вытеснителя для формования колбас твердых сортов, разработать шприц вакуумный поршневой для

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.