

КЛАСИФІКАЦІЯ ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ФАРШУ

Шестопалов О.П., oleg12091998@gmail.com

Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного

Однією з основних завдань м'ясопереробної промисловості є переозброєння галузі на новій технічній основі, що забезпечує підвищення якості і надійності використовуваних машин і апаратів. При технічному переоснащенні м'ясної промисловості передбачається використання високопродуктивного технічного обладнання, виготовлення комплектів машин, апаратів і поточно-механізованих ліній, що забезпечують підвищення продуктивності праці, комплексну механізацію та автоматизацію виробничих процесів на базі використання передової технології. Впровадження нових способів обробки та переробки м'яса і м'ясопродуктів вимагає застосування нового, прогресивного технологічного обладнання. При розробці використанні такого обладнання важливо домогтися високої якості одержуваної продукції.

Під час переробки м'ясної сировини на технологічному обладнанні здійснюють основні (подрібнення, перемішування, варіння, формування тощо) та допоміжні (завантаження, переміщення, контроль якості, вивантаження й транспортування) операції. Залежно від участі людини в цих операціях, машини й обладнання для переробки м'яса бувають: автоматичні, напівавтоматичні та ручні або неавтоматичні, на яких частину чи всі операції виконують вручну. Конструктивною особливістю таких машин є наявність рухомих робочих органів, які й виконують основні дії з переробки сировини в харчовий продукт [1].

Операції, пов'язані з подрібненням, в м'ясній промисловості складають більше 70 %. Вони широко застосовуються при виробництві ковбасних, кулінарних, консервованих виробів, а також харчових тваринних жирів, кормів, технічних продуктів, клею, желатину і ін.

Подрібнення м'яса є технологічною операцією, що виконується під час переробки всіх видів м'ясної сировини, яку використовують у ковбасному та м'ясоконсервному виробництвах. Залежно від розміру подрібнення, його умовно поділяють на тонке, середнє й велике.

Операція подрібнення відрізняється від розбирання м'яса тим, що якщо при розбиранні тушу розрубують чи розпилюють на великі шматки (півтуші, четвертини туші, шматки), то при подрібненні відбувається поділ м'яса на дрібні частини. Так, розмір шматків м'яса може змінюватися від 300 мм до колоїдного розміру (0,001 мм).

Відповідно до прийнятої класифікації процесу подрібнення машини для подрібнення м'яса і м'ясопродуктів поділяють на машини для великого, середнього, дрібного і тонкого подрібнення.

До машин для великого подрібнення належать машини для відокремлення голів, рогів і кінцівок, розпилювання туш і півтуш, обвалювання м'яса, пластування й зняття шкурки зі шпику.

Машинами для середнього подрібнення є машини для подрібнення м'якої сировини й сировини, що містить жир, суміші твердої та м'якої сировини, заморожених блоків, для дроблення кісток та нарізування напівфабрикатів і шпику. До машин для дрібного подрібнення належать машини для подрібнення м'яса (вовчки, кутери). Машини для тонкого подрібнення — це машини для подрібнення фаршу (колоїдні млини).

Список використаних джерел.

1. Ялпачик В.Ф., Загорко Н.П., Паляничка Н.О., Буденко С.Ф., Самойчук К.О., Кюрчев С.В., Верхоланцева В.О., Олексієнко В.О. Циб В.Г.. Технологічне обладнання для переробки продукції тваринництва: Лабораторний практикум Мелітополь: Видавничий будинок Мелітопольської міської друкарні, 2017. С. 274.

Науковий керівник: Верхоланцева В.О., к.т.н., доцент