

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО
РАДА МОЛОДИХ УЧЕНИХ ТА ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ**



**МАТЕРІАЛИ
ІХ ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ТЕХНІЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
МАГІСТРАНТІВ І СТУДЕНТІВ
ЗА ПІДСУМКАМИ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ 2021 РОКУ**



Мелітополь 2021

ІХ Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ: матеріали ІХ Всеукр. наук.-техн. конф., 26 - 30 квітня 2021 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2021. 81 с.

У збірнику представлено виклад тез доповідей і повідомлень поданих на ІХ Всеукраїнську науково-технічну конференцію магістрантів і студентів Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного.

Тези доповідей та повідомлень подані в авторському варіанті. Відповідальність за представлений матеріал несуть автори та їх наукові керівники.

Матеріали для завантаження розміщені за наступними посиланням:
<http://www.tsatu.edu.ua/nauka/n/rada-molodyh-vchenyh-ta-studentiv/konferenciji/> - сторінка Ради молодих учених та студентів ТДАТУ

Відповідальний за випуск к.т.н. доц. Вадим ПОПРЯДУХІН

© Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного, 2021

ПРАВИЛА ЕСПЛУАТАЦІЇ М'ЯСОРУБОК

Шестопалов О.П., oleg12091998@gmail.com

Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного

Перед включенням машини в роботу перевіряють її санітарно-технічний стан. Для дрібної рубки м'ясорубку збирають таким чином. У корпус м'ясорубки вставляють шнек, стежачи за тим, щоб хвостовик увійшов в паз приводного вала. На палець шнека надівають підрізну грати, двосторонній ніж, решітку з великими отворами, другий двосторонній ніж, решітку з дрібними отворами, притискне кільце, а зовні загвинчують притискну гайку до першого упору. На нетривалий час машину включають вхолосту, робочі інструменти розслаблюють і потім повільно знову загвинчують гайку до посилення шуму в редукторі, що свідчить про щільність з'єднання інструментів і готовності м'ясорубки до роботи.

М'ясо попередньо необхідно очистити від кісток, плівок і сухожилів і нарізати на шматочки по 100-150 г. М'ясо накладають на завантажувальний чашу і проштовхують штовхачем. Забороняється працювати на м'ясорубці без запобіжного кільця, проштовхувати м'ясо руками або сторонніми предметами, оскільки це призводить до нещасних випадків, а також тривалий час експлуатувати машину вхолосту і подрібнювати на м'ясорубці тверді крихкі продукти, так як це призводить до затуплення ножів і швидкого зносу робочих інструментів. Крім того, не можна залишати м'ясорубку під час роботи без нагляду.

Після закінчення роботи м'ясорубку відключають від електромережі, знімають з приводу корпус, розбирають, видаляють залишки продуктів і ретельно промивають гарячою водою, висушують і змащують харчовим несоленим жиром. Зовнішню поверхню протирають вологою, а потім сухою ганчіркою.

Необхідно стежити за станом ріжучих пар і своєчасно їх заточувати в механічних майстерень. Після заточування робочі інструменти перевіряються на щільність прилягання і на просвіт в місцях зіткнення ножа і решітки.

Перед початком роботи переконуються в надійності кріплення м'ясорубки до виробничого столу, фундаменту або універсального приводу. Після цього збирають частини м'ясорубки: вставляють в корпус м'ясорубки шнек так, щоб хвостовик його зачепився із валом приводу, і встановлюють в залежності від необхідного ступеня подрібнення продукту відповідний набір ріжучих інструментів.

Для отримання котлетної маси встановлюють основний набір ріжучих інструментів. Спочатку надягають на палець шнека підрізну грати, потім - двосторонній ніж ріжучими крайками в сторону обертання шнека, після чого вставляють в корпус ножеву грат з отворами діаметром $d = 9,0$ мм. Далі встановлюють на палець шнека ще один двосторонній ніж, а в корпус м'ясорубки вставляють ножову решітку з отворами діаметром 5,0 або 3,0 мм. Після цього надягають завзяте кільце і нагвинчують на корпус натискну гайку так, щоб ножові решітки були щільно притиснуті до ножів і підрізної решітці.

Щоб отримати велику рубку, встановлюють набір ріжучих інструментів для великого подрібнення продуктів: підрізну грати, двосторонній ніж і ножову решітку з отворами діаметром 9,0 або 7,9 мм, два наполегливих кільця, натискну гайку. Після установки ріжучого інструменту, не включаючи електродвигуна, відгвинчують на 0,3-0,5 обороту натискну гайку; включають електродвигун і нагвинчують гайку до тих пір, поки не з'явиться шум і не зросте опір нагвинчуванні гайки. Це буде свідчити про те, що ріжучі інструменти щільно притиснуті один до одного і м'ясорубка готова до роботи.

Список використаних джерел.

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

Науковий керівник: Кюрчев С.В., д.т.н., професор