

## ВДОСКОНАЛЕННЯ КОНСТРУКЦІЇ МАШИНИ ДЛЯ ПОДРІБНЕННЯ М'ЯСА

Третяк К.О., магістрант

Науковий керівник: Ялпачик В.Ф., д.т.н., професор

Таврійський державний агротехнологічний університет

**Постановка проблеми.** Основною машиною в технологічній лінії виробництва ковбас є вовчок. На сьогоднішній день існує велика кількість вовчків, однак деякі з них мають істотні недоліки, а саме: що при роботі вовчка не можливо досягти тонкого ступеня подрібнення, одночасного змішування та при багаторазовій взаємодії подрібнювального механізму і м'яса відбувається недопустиме значне нагрівання фаршу.

**Мета статті.** Пропонується модернізувати конструкцію вовчка, який буде дозволяти здійснювати тонке подрібнення і одночасне змішування, підвищення продуктивності і регулювання температури нагрівання м'яса порівняно з найближчим аналогом.

**Основні матеріали дослідження.** Вдосконалення конструкції машини полягає в тому, що на внутрішньому швидкісному приводному валу вовчка закріплені подрібнювальні ножі більшого діаметра, що встановлені в робочій камері з тангенціальним патрубком із вихідною заслінкою для регулювання ступеня подрібнення.

Вовчок працює таким чином: м'ясо із бункера 2, який знаходиться на корпусі 1, живильним шнеком 3, привареним до пустотілого вала 4, переміщується до приймальної решітки 5, подрібнюється ножем 6, після чого м'ясо подається додатковим шнеком 7 в подрібнювальну камеру 8, де подрібнюється ножами 10, що закріплені на додатковому привідному валу 9, який обертається в протилежну сторону і має більшу частоту обертання. Подрібнювальні ножі 10 закріплені на ножовій головці в робочій камері 8 для тонкого подрібнення фаршу. Ступінь подрібнення фаршу в камері, який виводиться через патрубок 11, регулюється заслінкою 12.

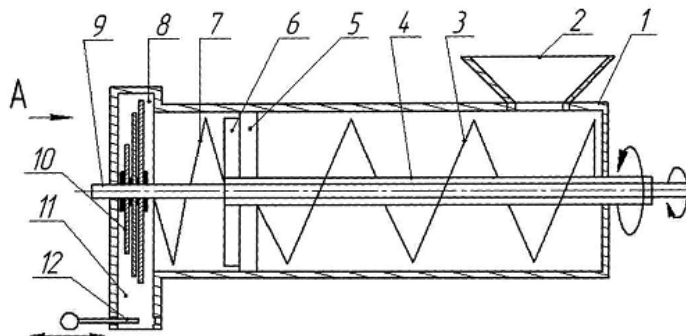


Рисунок 1 – Схема вовчка для подрібнення м'яса

**Висновки.** Дане вдосконалення дозволяє підвищити продуктивність вовчка для подрібнення м'яса, рівномірність та ступінь подрібнення м'яса при менших: металоемності, енерговитратах, досягнення регульованого ступеня подрібнення та зниження температури можливого нагріву фаршу.

### Список використаних джерел.

1. Бредихин С.А. Технологическое оборудование мясокомбинатов / С.А. Бредихин, О.В. Бредихина, Ю.В. Космодемьянский, Л.Л. Никифоров. – М.: Колос, – 2000. – 392 с.
2. Пат.69577 Україна, МПК (2012.01) B02C 18/00, B02C 18/18 (2006.01). Вовчок для подрібнення м'яса / М.Є. Шаблій, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко (Україна). – №u201108731; заявл. 11.07.2011; опубл. 10.05.2012, Бюл.№9.