

## ОБГРУНТУВАННЯ КОНСТРУКЦІЇ КОНВЕЄРИЗОВАНОГО ШПАРИЛЬНОГО ЧАНУ ДЛЯ ОБРОБКИ ТУШ СВИНЕЙ У ШКУРІ

Хоркавців П.І. 21ХТ

Керівник Паляничка Н.О., к.т.н, доц.

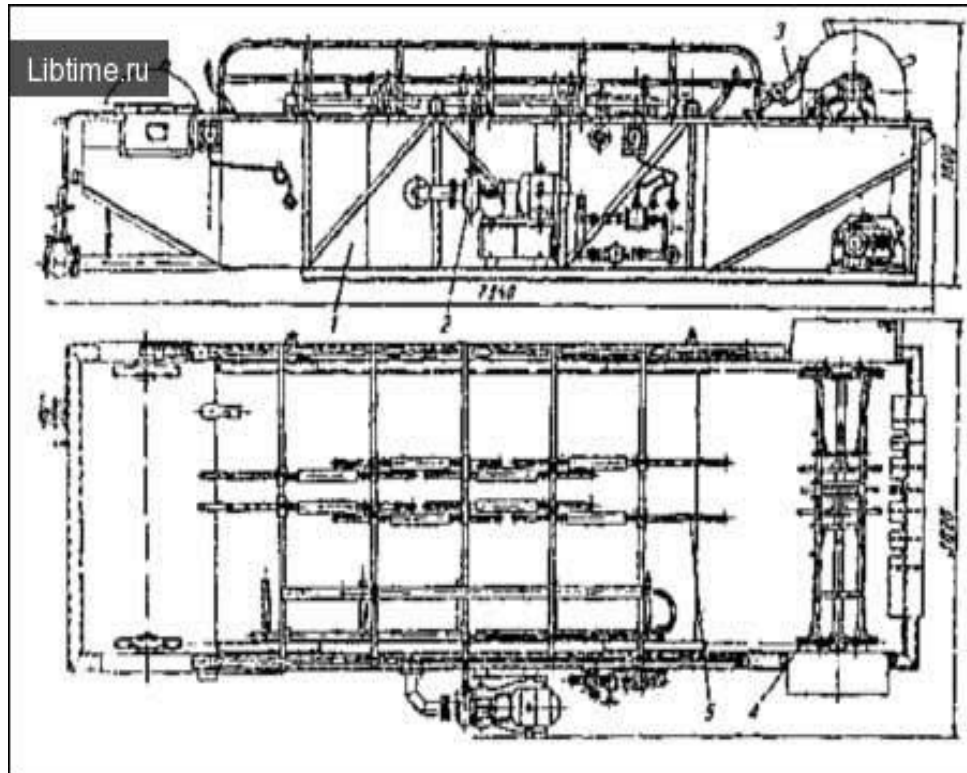
*Таврійський державний агротехнологічний університет*

**Анотація – запропоновано конструкцію обладнання (конвеєризованого шпарильного чану) для повного або часткового очищення свинячих туш у шкурі.**

Шпаріння необхідно для повного зняття щетини з тушок свиней, після їх забою. Ця операція повинна бути обов'язковою для того, щоб м'ясо, що продається разом зі шкурою, отримало естетичний товарний вигляд. М'ясо може надходити в продаж, як в свіжому вигляді, так і в якості різних приготованих м'ясних делікатесів. Також маніпуляції з ошпарюванням потрібні в тому випадку, коли шкура відправляється у виробництво окремо. Як правило, це відбувається для її додавання в якості білкового стабілізатора в м'ясні вироби. Свинячі туші підіймають на шлях знекровлення, промивають, видаляють частину бокової та хребтової щетини вручну або з допомогою електростригальних машин і скеровують на шпаріння. Перед шпарінням дихальне горло тампонується. Шпаріння проводять у чанах при температурі води 62...65° С протягом 3...5хв. Верхній шар шкіри – (епідерміс) розпушується, і цибулина щетини легше виходить з волосяної сумки.

У процесі шпаріння в умовах підвищеної температури або збільшення тривалості процесу білки дерми денатурують, відбувається зварювання колагену, щетина стискається і під час подальшого оброблення не висмикується. Для шпаріння свинячих туш використовують конвеєризований шпарильний чан К7–ФШ2–К (рис. 1). Туші подають конвеєром або підвісним шляхом, а потім похилою ділянкою на приймальний стіл або безпосередньо у шпарильний чан. Опускаючи туші у конвеєризовані шпарильні чани, їх укладають у люльки головами в один бік і занурюють у воду з допомогою притискних пристроїв. Конвеєром туші переміщуються до скребкової машини.

У немеханізованих шпарильних чанах туші розміщують також головами в один бік і переміщують їх до скребкової машини з допомогою весла, стежачи при цьому, щоб туша з усіх боків обмивалася гарячою водою. Температуру води у шпарильному чані підтримують за допомогою терморегуляторів. Закінчення процесу визначають, висмикуючи руками щетину з хребта і голови: вона повинна легко відокремлюватись.



1 – резервуар; 2 – душовий пристрій; 3 – конвеєр транспортування свинячих туш; 4 – люлька; 5 – пристрій запобігання спливанню туш.  
Рисунок 1 – Схема конвеєрного шпарильного чана К7–ФШ2–К.

Після шпаріння щетину видаляють у скребкових машинах, де туші рясно зрошуються водою температурою 30...45<sup>0</sup>С. Видаляється щетина струменем води або з допомогою спеціальних транспортерів. Відпрацьовану воду очищують через фільтри, підігрівають та знову подають у скребкову машину. Очищені у скребкових машинах туші подають на приймальний стіл, де з них вручну видаляють залишки щетини, а потім з допомогою елеватора – на підвісний шлях для подальшої обробки.

Після видалення щетини на тушах залишаються дрібне волосся і пух. Для їх видалення туші направляють на обпалювання, яке проводять за допомогою пальників або в обпалювальних печах. Обпалення проводять для туш свиней зі знятим крупом, тому пальникові пристрої печей відмикають відповідно до розміщення крупону, а висоту вогню регулюють за верхньою його межею за допомогою поворотних щитків.

Отже, даний пристрій для повного очищення щетини з тушок свиней, після їх забою. Ця операція повинна бути обов'язковою для того, щоб м'ясо, яке продається разом зі шкірою, отримало естетичний товарний вигляд. Також маніпуляції з ошпарюванням потрібні в тому випадку, коли шкура відправляється у виробництво окремо.