

УСОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ СУШИЛЬНЫХ УСТАНОВОК И РЕЖИМОВ СУШКИ КОРОТКОРЕЗАННЫХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Ю. Н. Евенко, Б. И. Вербцкий,
Ю. П. Луцки, И. А. Сусоев,
В. Г. Юрчак (Киев)

Разработаны рациональные режимы производства короткорезанных макаронных изделий и рекомендации по их организации на отечественном оборудовании.

Сравнительная оценка режимов производства и качества короткорезанных макаронных изделий на импортном (линия "Romet" итальянского производства) и отечественном оборудовании (сушилки Г4-КСК-90) позволили рекомендовать четырехстадийный режим сушки короткорезанных макаронных изделий, предусматривающий наличие зоны интенсивной сушки, зоны отволаживания, зоны досушивания с мягкими режимами и зоны стабилизации.

Для осуществления такого режима на отечественных ленточных сушилках на Киевской макаронной фабрике установлено последовательно две сушилки Г4-КСК-90, что позволяет увеличить продолжительность сушки изделий до 180-210 мин. Для создания зон сушки в сушилках предложено изменить толщину слоя изделий на лентах путем изменения скорости лент, причем в зоне интенсивной сушки поддерживать толщину слоя 2-3 см, в зоне отволаживания - 4 см и в зоне досушивания 5-6 см. Продолжительность сушки по зонам составляет 20-30 мин, 17-20 и 120-140 мин соответственно.

Исходя из производительности линии и длительности различных периодов сушки рассчитана длина каждой зоны (количество лент конвейера). Для создания нужного температурного режима калориферы в зоне отволаживания и стабилизации предлагается отключить, а в зоне интенсивной сушки установить над лентами. В качестве теплоносителя используется горячая вода температурой 95°C.

Полученные после реконструкции кривые сушки короткорезанных макаронных изделий подтвердили правильность выбранных режимов, которые позволили улучшить качество изделий.