

ОСОБЛИВОСТІ ТЕХНІЧНИХ РІШЕНЬ ПРИ ВСТАНОВЛЕННІ НЕСТАНДАРТНОГО ТЕХНОЛОГІЧНОГО ОБЛАДНАННЯ У ПРИМІЩЕННЯХ КОНСЕРВНИХ ВИРОБНИЦТВ

Лукіянік О.В., студентка ТК-4-9

Сірик А.О. доцент, к.т.н.

Національний університет харчових технологій

Вступ. Під час проектування або реконструкції підприємств плодоовочевої консервної промисловості, повинні враховуватися заходи, що передбачають найбільш вдале компонування технологічного обладнання. Якщо виникає потреба у встановленні нестандартного обладнання (вертикальний або горизонтальний автоклав), а також інших розрахунків, вироблених в технологічній, екологічній або інших частинах проекту підприємств плодоовочевої консервної промисловості, необхідно враховувати вимоги до максимального зручного робочого місця, відповідно до вимог технічної документації та дотриманням правил техніки безпеки, а також враховувати фізичні властивості конкретної плодоовочевої сировини.

Метою даної роботи є узагальнення вимог до встановлення та подальшого обслуговування нестандартного обладнання на підприємствах плодоовочевої консервної промисловості за умови необхідності оновлення, вдосконалення або реконструкції діючих технологічних процесів.

Основні результати та їх значущість. Коли на підприємстві плодоовочевої консервної промисловості виникає потреба у реконструкції або в оновленні (проектуванні) окремої технологічної ділянки, де є необхідність у встановленні нестандартного обладнання повинні враховуватися заходи, що передбачають найбільш вдале його компонування для проведення технологічного процесу, а також дотримання вимог щодо безпечності та екологічності всіх без винятку технологічних стадій.

Зони обслуговування обладнання працівниками слід приймати мінімально необхідних розмірів, дотримуючись вимог організації та безпеки праці, та протипожежних правил. Для оновлення технологічних процесів необхідно вибирати найбільш сучасне і економічне устаткування. Прагнути до вибору обладнання максимальної продуктивності, яке може бути оптимально завантажено на конкретній технологічній операції. Не менш важливим також є: спеціалізація обладнання, що враховує особливості конкретного консервного виробництва або продукту; маса нової машини або апарату та площа, що він може займати; структура робочого циклу (безперервної чи періодичної дії); ступінь використання сировини, витрати енергії, кількість відходів конкретного виробництва; продуктивність окремого апарату або технологічної лінії; апарату; якість виготовленої продукції; умови обслуговування з урахуванням показників щодо безпеки праці та тяжкості праці.

На всіх стадіях проектування оновленого технологічного процесу підприємств плодоовочевої консервної промисловості необхідно врахувати, що після миття не допускається застосування дерев'яних ємностей для зберігання сировини, матеріалів, напівфабрикатів (наприклад зберігання очищеної картоплі та різаного буряка, очищеної цибулі тощо); всі поверхні технологічного інвентарю та обладнання плодоовочевої консервної промисловості, що мають безпосередній контакт з сировиною, які пройшли мийку та очищення, повинні бути виготовлені з нержавіючої сталі або інших матеріалів, дозволених МОЗ. Усі технологічні процеси необхідно передбачити з урахуванням запобігання забрудненню навколишнього середовища. Запроваджувати безвідходні технології, з комплексним використанням сировини та утилізації відходів виробництва.

Оновлене компонування нестандартним обладнанням консервного виробництва повинно забезпечити потоковість і безперервність технологічного процесу підприємств плодоовочевої консервної промисловості; під час переробки сировини – стабільність, надійність, безпечність при експлуатації обладнання; максимальну екологічність.