

МОДЕРНІЗАЦІЯ МАШИНИ ДЛЯ ПОДРІБНЕННЯ МОРОЖЕНОГО БЛОЧНОГО М'ЯСА

П. В.Сич, Г. К.Бабанов, С. Д.Беседа

Процес підготовки м'ясного фаршу для виготовлення ковбасних виробів з мороженого м'яса потребує попереднього подрібнення морожених м'ясних блоків, які надходять на підприємство, що призводить до великих витрат ручної праці та енергії. Дослідами встановлено, що витрати енергії під час подрібнення мороженого м'яса можна значно скоротити, якщо зменшити сумарну поверхню різання та зовнішнього тертя. При цьому виключається можливість нагрівання та перемішування м'яса, що не призводить до змін структурно-механічних та фізичних властивостей сировини. Головним недоліком в обладнанні для подрібнення мороженого блочного м'яса є те, що різальні елементи фрези виготовляються суцільними. Пропонуються робочі фрези нової конструкції.