



2017

НАУКОВІ ПРАЦІ НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Том 23 № 3

*Журнал
«Наукові праці Національного університету харчових технологій»
засновано в 1993 році*

КИЇВ ✧ НУХТ ✧ 2017

Articles with the results of fundamental theoretical developments and applied research in the field of technical and economic sciences are published in this journal. The scripts of articles are reviewed beforehand by leading specialists of corresponding branch.

The journal was designed for professors, tutors, scientists, post-graduates, students of higher education establishments and executives of the food industry.

Journal “Scientific Works of National University of Food Technologies” is included into the list of professional editions of Ukraine of technical and economic sciences (Decree of MES of Ukraine # 241 from September 3, 2016), where the results of dissertations for scientific degrees of PhD and candidate of science can be published.

The Journal “Scientific Works of National University of Food Technologies” is indexed by the following scientometric databases:

- Index Copernicus
- EBSCOhost
- CABI Full Text
- Universal Impact Factor
- Google Scholar

The Journal is recommended for publication of research results by the Ministry of Science and Higher Education of Poland.

Editorial office address:

National University of
Food Technologies
Volodymyrska str., 68,
building B, room 412
01601 Kyiv, Ukraine

Recommended for publication by the Academic Council of the National University of Food Technologies. Minutes of meeting # 11 of April, 2017

© NUFT, 2017

У журналі публікуються статті за результатами фундаментальних теоретичних розробок і прикладних досліджень у галузі технічних та економічних наук. Рукописи статей попередньо рецензуються провідними спеціалістами відповідної галузі.

Для викладачів, наукових працівників, аспірантів, докторантів і студентів вищих навчальних закладів, керівників підприємств харчової промисловості.

Журнал «Наукові праці Національного університету харчових технологій» включено в перелік наукових фахових видань України з технічних та економічних наук (Наказ МОН України № 241 від 09.03.2016), в яких можуть публікуватися результати дисертаційних робіт на здобуття наукових ступенів доктора і кандидата наук.

Журнал «Наукові праці Національного університету харчових технологій» індексується такими наукометричними базами:

- Index Copernicus
- EBSCOhost
- CABI Full Text
- Universal Impact Factor
- Google Scholar

Журнал рекомендовано Міністерством науки і вищої освіти Польщі для публікації результатів наукових досліджень.

Адреса редакції:

Національний університет
харчових технологій
вул. Володимирська, 68,
корпус Б, к. 412,
м. Київ, 01601

Рекомендовано вченою радою Національного університету харчових технологій.
Протокол № 11 від 27 квітня 2017 року

© НУХТ, 2017

Редакційна колегія

Склад редакційної колегії журналу

«Наукові праці Національного університету харчових технологій»

Головний редактор Editor-in-Chief Анатолій Українець Anatoliy Ukrainets	д-р техн. наук, проф., Україна Ph. D. Hab., Prof., National University of Food Technologies, Ukraine
Заступник головного редактора Deputy chief editor Олександр Шевченко Olexander Shevchenko	д-р техн. наук, проф., Україна Ph. D. Hab., Prof., National University of Food Technologies, Ukraine
Відповідальний секретар Accountable secretary Юрій Пенчук Yuriy Penchuk	канд. техн. наук, доц., Україна Ph. D. As., Prof., National University of Food Technologies, Ukraine

Члени редакційної колегії:

Анатолій Зайнчковський Anatoly Zainchkovskiy	д-р екон. наук, проф., Україна Ph. D. Hab., Prof., National University of Food Technologies, Ukraine
Анатолій Король Anatoly Korol	д-р фіз.-мат. наук, проф., Україна Ph. D. Hab., Prof., National University of Food Technologies, Ukraine
Анатолій Ладанюк Anatoly Ladanyuk	д-р техн. наук, проф., Україна Ph. D. Hab., Prof., National University of Food Technologies, Ukraine
Анатолій Сайганов Anatoly Sayganov	д-р екон. наук, проф., Білорусь Ph. D. Hab., Prof., Institute of System Research in Agroindustrial Complex of NAS of Belarus, Belarus
Анжей Ковальський Anzhey Kowalski	д-р екон. наук, проф., Польща Ph. D. Hab., Prof., Institute of Agricultural and Food Economics, Poland
Аннетта Зелінська Anetta Zielinska	д-р екон. наук, проф., Польща Ph. D. Hab., Prof., Wroclaw University of Economics, Poland
Брайан Мак Кенна Brian McKenna	д-р техн. наук, проф., Ірландія Ph. D. Hab., Prof., University College Dublin, Ireland
Віктор Доценко Victor Dotsenko	д-р техн. наук, проф., Україна Ph. D. Hab., Prof., National University of Food Technologies, Ukraine
Віра Оболкіна Vera Obolkina	д-р техн. наук, Україна Ph. D. Hab., Prof., National University of Food Technologies, Ukraine
Віктор Ємцев Viktor Yemtsev	д-р екон. наук, проф., Україна Ph. D. Hab., Prof., National University of Food Technologies, Ukraine
Володимир Зав'ялов Vladimir Zavialov	д-р техн. наук, Україна Ph. D. Hab., National University of Food Technologies, Ukraine
Галина Чередниченко Galina Cherednichenko	канд. педагог. наук, доц., Україна Ph. D. As., Prof., National University of Food Technologies, Ukraine

Герхард Шльонінг
Gerhard Schleining

Дайва Лескаускайте
Daiva Leskauskaite

Єлизавета Костенко
Jelyzaveta Kostenko

Єлизавета Смірнова
Jelyzaveta Smirnova

Іван Малежик
Ivan Malezhyk

Кристина Сильва
Cristina L.M.Silva

Лариса Арсенєва
Larisa Arsenyeva

Леонід Дегтярьов
Leonid Dehtiarov

Микола Прядко
Mykola Pryiadko

Михайло Мартиненко
Michail Martynenko

Наталія Гусятинська
Natalia Gusyatynska

Олександр Бараненко
Oleksandr Baranenko

Олександр Бутнік-Сіверський
Oleksandr Butnik-Siverskyi

Олександр Карпов
Oleksandr Karpov

Олександр Перепелиця
Oleksandr Perepelitsa

Олег Полумбрик
Oleh Polumbryk

Паола Піттїа
Paola Pittia

Петро Шиян
Petro Shyian

Саверіо Манніно
Saverio Mannino

Хууб Леліевельд
Huub Lelieveld

д-р техн. наук, Австрія
Ph. D. Hab., Prof., University of Natural Resources, Austria

д-р техн. наук, проф., Литва
Ph. D. Hab., Prof., Kaunas University of Technology, Lithuan

д-р хім. наук, Україна
Ph. D. Hab., National University of Food Technologies, Ukraine

канд. філол. наук, доц., Україна
Ph. D. As., Prof., National University of Food Technologies, Ukraine

д-р техн. наук, проф., Україна
Ph. D. Hab., Prof., National University of Food Technologies, Ukraine

д-р техн. наук, проф., Португалія
Ph. D. Hab., Prof., University de Catolica, Portuguesa

д-р техн. наук, проф., Україна
Ph. D. Hab., Prof., National University of Food Technologies, Ukraine

д-р хім. наук, проф., Україна
Ph. D. Hab., Prof., National University of Food Technologies, Ukraine

д-р техн. наук, проф., Україна
Ph. D. Hab., Prof., National University of Food Technologies, Ukraine

д-р фіз.-мат. наук, проф., Україна
Ph. D. Hab., Prof., National University of Food Technologies, Ukraine

д-р техн. наук, проф., Україна
Ph. D. Hab., Prof., National University of Food Technologies, Ukraine

д-р техн. наук, проф., Росія
Ph. D. Hab., Prof., National Research University of Information Technologies, mechanics and optics, Russia

д-р екон. наук, проф., Україна
Ph. D. Hab., Prof., National University of Food Technologies, Ukraine

д-р біол. наук, проф., Україна
Ph. D. Hab., Prof., National University of Food Technologies, Ukraine

д-р хім. наук, проф., Україна
Ph. D. Hab., Prof., National University of Food Technologies, Ukraine

д-р хім. наук, проф., Україна
Ph. D. Hab., Prof., National University of Food Technologies, Ukraine

д-р техн. наук, проф., Італія
Ph. D. Hab., Prof., University of Teramo, Italy

д-р техн. наук, проф., Україна
Ph. D. Hab., Prof., National University of Food Technologies, Ukraine

д-р хім. наук, проф., Італія
Ph. D. Hab., Prof., University of Milan, Italy

Нідерланди
Ph. D. Hab., Prof., President of the Global Harmonization Initiatives, Netherlands

- Шутюк В.В., Василенко С.М., Бут С.А. 140 Analysis of heat transfer during the pulp drying process with superheated steam
- Харчові технології**
- Ковбаса В.М., Коваленко О.А. Дослідження якості картопляних чипсів під час зберігання 147 Studying the quality of potato chips during storage
- Королук Т.А., Носенко Т.Т., Усатюк С.І., Костінова Т.А. Використання газорідинної хроматографії для ідентифікації і виявлення фальсифікації олії волоського горіха 154 Using gas chromatography for identification and detection of walnut oil adulteration
- Фролова Н.Е., Українець А.І., Силка І.М. 161 Summary of the practical studies for identifying the components of flavor sources
- Узагальнення практичних розробок ідентифікації компонентів джерел аромату
- Тищенко В.І., Божко Н.В., Пасічний В.М. 172 Development of formulation of multicomponent meatloaf on the basis of minced freshwater fish
- Розробка рецептури полікомпонентних м'ясних хлібів на основі фаршу прісноводної риби
- Сімахіна Г.О., Халапсіна С.В. Ефективність використання кріопротекторів при заморожуванні дикорослих і культивованих ягід 179 Efficiency of using cryoprotectors when freezing wild and cultivated berries
- Мельник Л.М., Матко С.В. Дослідження способів оброблення сировини при виробництві цукатів з картоплі 186 Research of the methods of raw material processing at the production of candied potatoes
- Осейко М.І., Романовська Т.І., Шевчик В.І. 192 Functional products in endoecology health concepts
- Функціональний продукт у концепції ендоекології здоров'я
- Ткаченко В.В., Попова Н.В., Мисюра Т.Г. 204 Research of the component composition of the filling of enriched curds in protein glaze
- Дослідження компонентного складу начинки збагаченого сирка в білковій глазурі
- Осьмак Т.Г., Федонюк М.А. Дослідження пінних характеристик молочних коктейлів з композицією натуральних стабілізаторів 211 Study of foam characteristics of milkshakes containing natural stabilizers
- Дорохович В.В., Абрамова А.Г. Розроблення бісквітів дієтичного призначення на основі цукрозамінників нового покоління 217 Development of dietetic sponge cakes based on the new generation of sugar replacers
- Бондаренко Ю.В., Дробот В.І., Білик О.А., Білас Я.І. Використання урбечу з насіння льону у виробництві пшеничного хліба 228 Using flax seeds urbech in the production of wheat bread
- Грегирчак Н.М., Українець О.О., Звягінцева-Семенець Ю.П., Кобилінська О.В., Камбулова Ю.В. Мікробіологічний аналіз вершкових кремів пониженої жирності 238 Microbiological analysis of low-fat cream
- Хімічні науки**
- Кроніковський О.І., Котляр К.О., Діденко В.В., Кроніковська О.П. Розподіл трихлорацетатної кислоти між водою і органічними розчинниками 246 Distribution of trichloroacetic acid between water and organic solvents
- Chemical Sciences**

УДК 664.126:66.047

ANALYSIS OF HEAT TRANSFER DURING THE PULP DRYING PROCESS WITH SUPERHEATED STEAM

V. Shutyuk, S. Vasylenko, S. But

National University of Food Technologies

Key words:

*Drying
Sugar beet pulp
Analysis
Superheated steam
Heat-transfer coefficient*

Article history:

Received 13.03.2017
Received in revised form
08.04.2017
Accepted 22.04.2017

Corresponding author:

V. Shutyuk
E-mail:
npnuht@ukr.net

ABSTRACT

The article contains the results of experimental research on sugar beet pulp drying with superheated steam. The research allowed us to conclude that the major influence of the temperature of drying agent on the drying rate is observed at the stage of sustained drying rate. At the same time the stage of receding pulp drying rate is heterogeneous, which is caused by extracting of moisture from the materials with different kinds of binding force. In the course of analysis of the received values we have calculated the complex parameter of the general heat and mass exchange, i.e. the relative volumetric heat transfer coefficient.

АНАЛІЗ ТЕПЛОПЕРЕДАЧІ ПІД ЧАС СУШІННЯ БУРЯКОВОГО ЖОМУ ПЕРЕГРІТОЮ ПАРОЮ

В.В. Шутюк, С.М. Василенко, С.А. Бут

Національний університет харчових технологій

В статті наведено результати експериментального дослідження сушіння жому цукрових буряків перегрітою парою. В результаті досліджень встановлено, що основний вплив температури сушильного агента на швидкість сушіння спостерігається в період сталої швидкості сушіння. Водночас період спадної швидкості сушіння жому неоднорідний, що зумовлено видаленням з матеріалу вологи з різними видами енергії зв'язку. В рамках аналізу розмірностей отриманих результатів розроблено комплексний параметр спільного тепломасообміну — відносний об'ємний коефіцієнт теплопередачі.

Ключові слова: сушіння, жом цукрових буряків, аналіз, перегріта пара, коефіцієнт теплопередачі.

Постановка проблеми. У більшості розвинених країн світу від 7 до 15% споживаної промисловістю енергії використовується на сушіння, тому, з огляду на значне споживання енергії в процесі зневоднення харчових продуктів, проблема впровадження енергоощадних технологій сушіння є пріоритетною у вітчизняній харчовій промисловості. До більш інтенсивних досліджень заощадження потенційної енергії в сушильних технологіях спонукає також постійне зростання вартості енергоресурсів.

Одним із шляхів вирішення даного питання є перехід від конвективного сушіння жому цукрових буряків до сушіння перегрітою парою. Так, для зневоднення пресованого жому цукрового буряку [2; 6] в умовній високо-температурній сушарці на випаровування вологи необхідно витратити теплової енергії майже 5000 кДж/кг, тоді як німецька високонапірна парова сушарка ВМА АГ споживає 2900 кДж/кг.

Результати експериментальних досліджень кінетики сушіння жому цукрових буряків показують, що вологовміст інтенсивніше змінюється у разі сушіння перегрітою парою, ніж гарячим повітрям за однакових температур [1; 4]. Водночас кінетика сушіння перегрітою парою залежить від температури і швидкості пари. Збільшення температури та швидкості пари призводить до зменшення тривалості сушіння [3—5].

Адаптація сушарок до умов сушіння перегрітою парою вимагає непростой реалізації додаткових умов, тому парові сушарки виготовляють менше десяти високотехнологічних підприємств у світі. Перевагою сушіння перегрітою парою, окрім низького споживання енергії, є відсутність реакцій окиснення та згоряння, безпечність вибуху та, як правило, вища якість продукту [7].

Мета дослідження: проаналізувати процеси перенесення під час сушіння жому цукрових буряків перегрітою парою та розробити методики визначення впливу характеристик процесу зневоднення на його інтенсивність.

Матеріали і методи. Для дослідження як продукт використовували свіжий жом цукрових буряків у вигляді екстрагованої січки від 50 мкм до 1 мм з вологовмістом 76...80%. Сухі речовини містили, %: геміцелюлозу — 25...33; целюлозу — 20...27; лігнін — 1...6; уронові кислоти — 21,5...23; білок — 7...12; залишкову сахарозу — до 0,5; золу — 4. Зразки жому заморожували (–40 °С) для зберігання і розморожували до кімнатної температури перед кожним експериментом сушіння.

Зразки жому брали з ПАТ «Кагарлицький цукровий завод» та ВАТ «КРИСТАЛ-М» з початковим вологовмістом 5,25 кг/кг. Дослідні партії жому відбирали безпосередньо після жомових пресів перед їх подачею в жомосушильні барабани або жомові ями. Розміри дослідних партій становили 20...25 кг кожного виду. Зразки сортували і розфасовували в окремі місткості. При цьому хімічні методи оброблення не використовували. Жом сушили в умовах лабораторії до кінцевого вологовмісту 10...13%.

Для дослідження кінетики сушіння колоїдних капілярно пористих тіл використовували експериментальну установку кафедри теплоенергетики та холодильної техніки, яка має широкий діапазон регулювання температури сушіння і швидкості руху перегрітої пари.

Результати і обговорення. Дослідження кінетики сушіння процесу бурякового жому проводили за таких змінних параметрів:

- тиск пари 0,12 МПа;
- температура перегрітої пари на вході в робочу камеру 120...180 °С;
- швидкість перегрітої пари в робочій камері 1...3 м/с;
- початкова вологість жому 5,25 кг/кг.

В усіх дослідженнях значення вихідних параметрів підтримувалися постійними. Аналіз отриманих даних зневоднення бурякового жому (рис. 1б) показує, що на інтенсивність сушіння найбільше впливає температура перегрітої пари.

Так, підвищення температури сушильного агента на 60 °С із 120 до 180 °С призводить до збільшення швидкості сушіння у 2,4 раза на другій хвилині сушіння — з 0,018 до 0,043 кг/(кг·с). На швидкість зневоднення менше впливає зміна швидкості сушильного агента (рис. 1). Так, зі збільшенням швидкості з 1 до 3 м/с (за температури перегрітої пари 140 °С) швидкість сушіння зростає на 19 % з 0,033 до 0,039 кг/(кг·с). При цьому максимальна швидкість зневоднення зі збільшенням швидкості перегрітої пари досягається раніше — за швидкості 3 м/с екстремум змінної досягається на 160 °С, а за 1 м/с — на 180 °С.

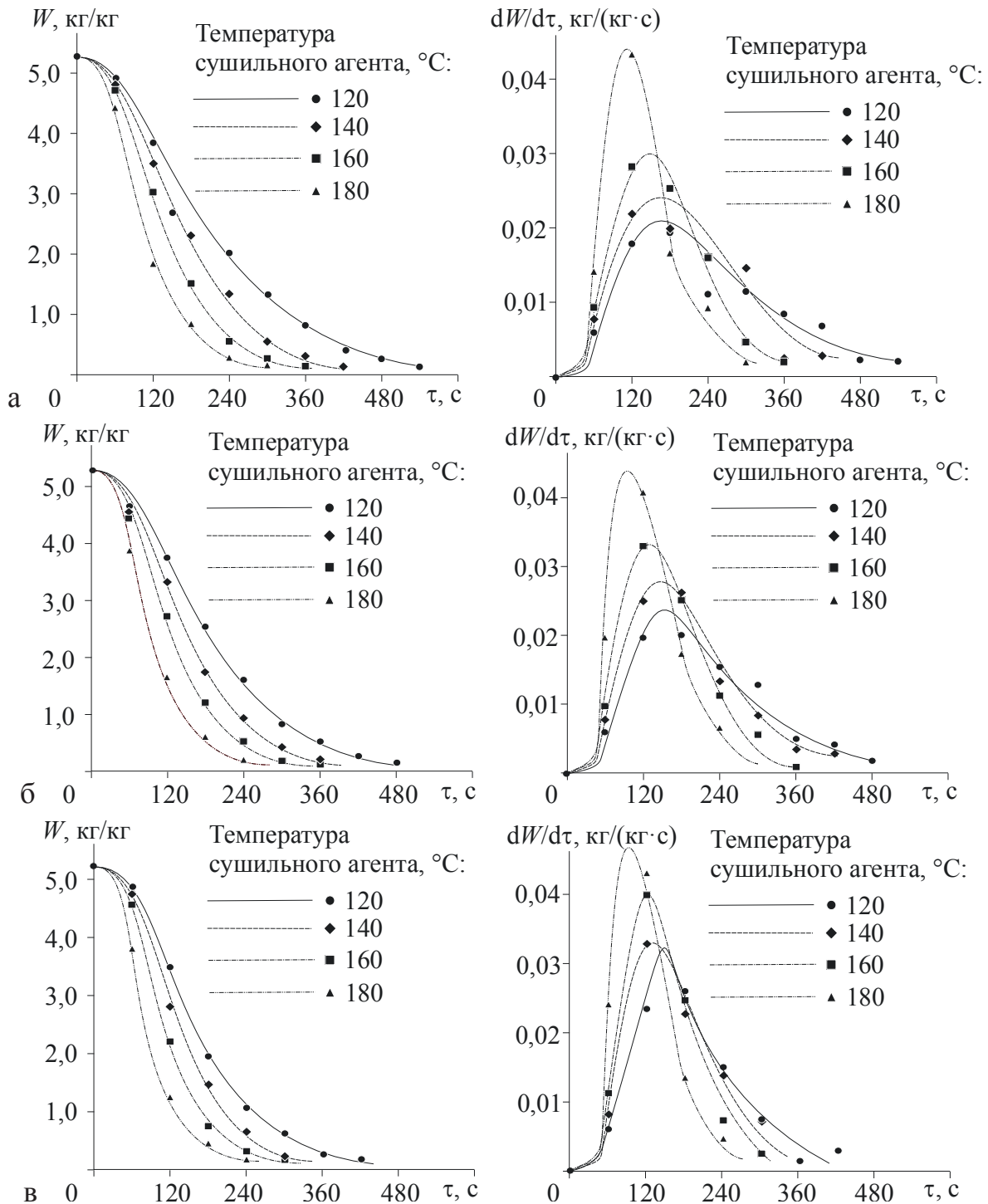


Рис. 1. Графіки залежності зневоднення бурякового жому перегрітою парою за різних температур і швидкості: а — 1 м/с; б — 2 м/с; в — 3 м/с

Як видно з рис. 1, період спадної швидкості сушіння жому неоднорідний — на кривих швидкості сушіння спостерігається кілька точок перегину, що зумовлено видаленням з матеріалу вологи з різними видами енергії зв'язку. Ця тенденція характерна для кривих сушіння за швидкості перегрітої пари 1 м/с для більшості температур сушильного агента. Зі збільшенням швидкості перегрітої пари спостерігається тільки одна точка перегину (рис. 2).

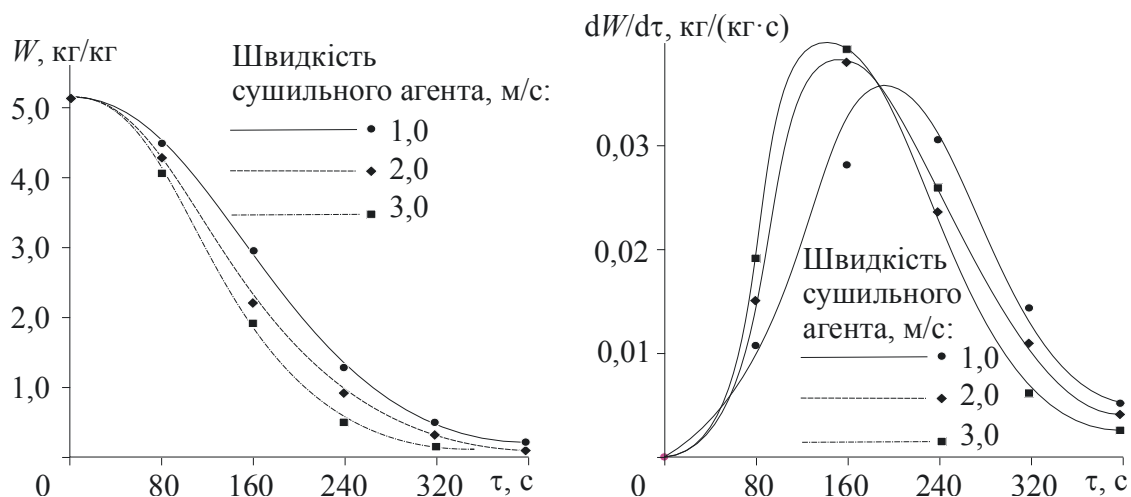


Рис. 2. Графіки залежності зневоднення бурякового жому перегрітою парою за різних швидкостей сушильного агента (температура 140 °C)

Прогрівання матеріалу в середовищі перегрітої пари відбувається значно швидше, ніж у середовищі повітря. Проте у початковий період сушіння (упродовж перших 30 с) значення швидкості зневоднення майже не змінюється (рис. 2). Вплив окремих режимних параметрів на інтенсивність сушіння в початковому періоді у цілому не змінюється. Як видно з графіків (рис. 1, 2), матеріал прогрівається швидко — за кілька хвилин. Це зумовлено тим, що сушиться продукт з малим розміром частинок і високою інтенсивністю теплообміну.

Кінетичні криві, за визначенням, характеризують процес зневоднення безвідносно до інтенсивності його перебігу та процесів перенесення, які під час цього відбуваються, тому проаналізовано процеси перенесення під час зневоднення жому цукрових буряків з метою розроблення методики визначення впливу характеристик процесу зневоднення на його інтенсивність.

За визначальний параметр вибрали об'ємний аналог коефіцієнта теплопередачі, який входить до рівняння теплопередачі з визначення густини теплового потоку — «об'ємний коефіцієнт теплопередачі», як коефіцієнт пропорційності, що характеризує кількість теплоти, витраченої на випаровування вологи з 1 м³ за одиницю часу при різниці температур між теплоносіями 1 °C. Вибір пояснюється тим, що для вільно насипаного бурякового жому, без механічного пресування, за незначної висоти насипного шару (до 8 см), який забезпечує кращий обдув матеріалу, але не припускає утворення зв'язаного шару, не можна з відповідною точністю визначити активну поверхню всіх частинок бурякового жому, які беруть участь у процесі сушіння.

У разі низькотемпературного сушіння зразка об'ємний коефіцієнт теплопередачі розраховували так:

$$k_V = \frac{\Delta W r}{\tau(t_{ca} - t_{ж\text{ ср}})V_{ж}}, \quad (1)$$

де ΔW — кількість видаленої вологи за час сушіння, кг; r — теплота пароутворення, кДж/кг; τ — час сушіння, с; t_{ca} — температура сушильного агента, °С; $t_{ж\text{ ср}}$ — середня температура зразка під час сушіння, С; $V_{ж}$ — об'єм зразка, м³.

Результати сушіння жому перегрітою парою схожі із результатами сушіння гарячим повітрям — побудова залежностей у вигляді $k_V = f(\tau)_T$ показує, що збільшення температури перегрітої пари з 120 до 180 °С призводить до зменшення часу сушіння та одному характері зміни об'ємного коефіцієнта тепловіддачі (рис. 5 а, б). Приклад отриманих кривих для швидкості перегрітої 1 м/с та діапазону температур від 120 до 180 °С наведено рис. 3. Відповідно, зміна швидкості руху перегрітої пари має незначний вплив на зміну значення k_V (рис. 4).

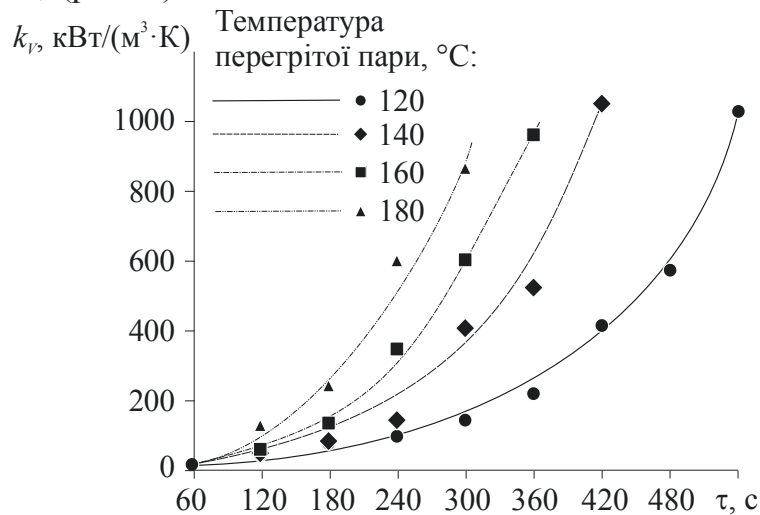


Рис. 3. Залежність зміни об'ємного коефіцієнта теплопередачі від тривалості сушіння за початкового вологовмісту $W = 5,25$ кг/кг і швидкості перегрітої пари 1 м/с

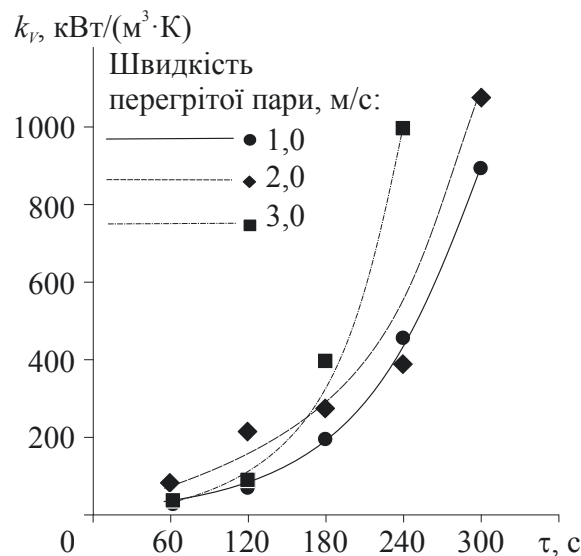


Рис. 4. Залежність зміни об'ємного коефіцієнта теплопередачі бурякового жому від тривалості сушіння за початкового вологовмісту $W = 5,25$ кг/кг і температури перегрітої пари 140 °С

Аналіз кривих зміни об'ємного коефіцієнта теплопередачі від вологовмісту жому показує, що сушіння перегрітою парою в діапазоні температур 120...180 °С, як і гарячим повітрям, практично не залежить від температури сушильного агента. На відміну від сушіння гарячим повітрям незначна розбіжність значень спостерігається й у разі зміни швидкості перегрітої пари в діапазоні 1...3 м/с. Це можна пояснити незначною зміною швидкості такого сушильного агента, як перегріта пара.

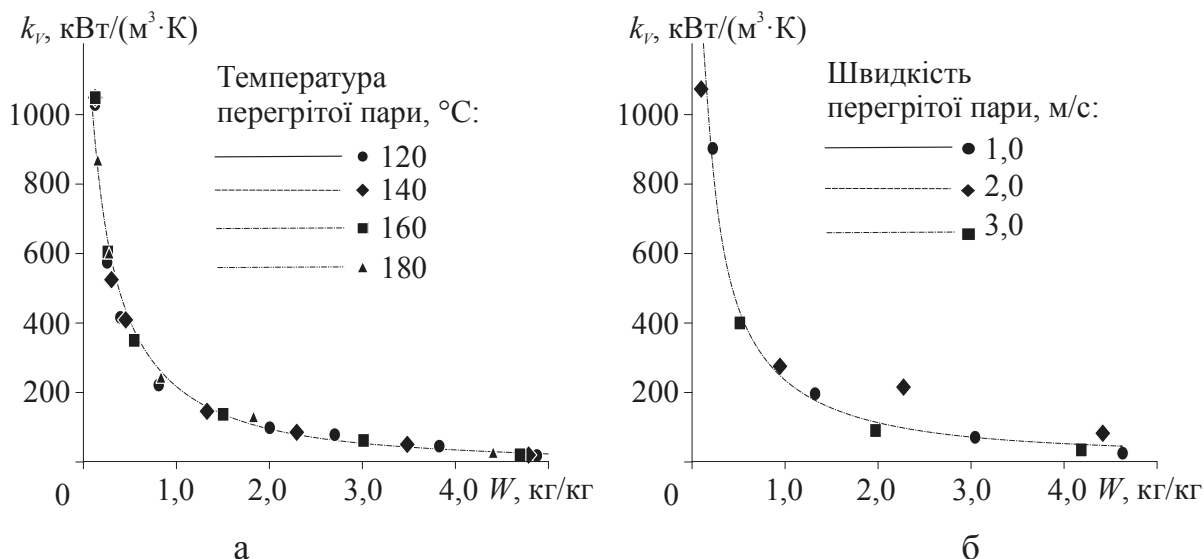


Рис. 5. Залежність зміни коефіцієнта об'ємної тепловіддачі бурякового жому від вологовмісту жому за початкового вологовмісту $W = 5,25 \text{ кг}/\text{кг}$ у процесі сушіння перегрітою парою: а — швидкість 1 м/с; б — температура 140 °С

Тому криві, отримані для різних режимів сушіння перегрітою парою, мають загальний характер функціональної залежності $k_v = f(W)$ і апроксимовані рівнянням виду

$$k_v = C_1 e^{C_2 W}. \quad (2)$$

Розрахунок проводився за допомогою програмних пакетів Statistica 10 і Microsoft Excel 2010.

Розрахункову залежність зміни об'ємного коефіцієнта теплопередачі у процесі сушіння жому перегрітою парою знаходили за допомогою програмних пакетів Statistica 10 і Microsoft Excel 2010. Для діапазону температур перегрітої пари 120...180 °С та швидкості сушильного агента 1...3 м/с вона має вигляд:

$$k_v = 848,35 e^{-1,22 W}. \quad (3)$$

Висновки

Під час сушіння жому перегрітою парою основний вплив температури сушильного агента на швидкість сушіння спостерігається в період сталої швидкості сушіння. Водночас період спадної швидкості сушіння жому неоднорідний — на кривих швидкості сушіння спостерігається кілька точок перегину, що зумовлено видаленням з матеріалу вологи з різними видами енергії зв'язку.

Аналіз результатів експериментального дослідження в рамках аналізу розмірностей дав змогу розробити комплексний параметр спільного тепло-масообміну — відносний об'ємний коефіцієнт теплопередачі під час сушіння жому цукрових буряків перегрітою парою.

Література

1. Шутюк В.В. Визначення основних параметрів перегрітої пари при сушінні харчових продуктів / В.В. Шутюк, С.М. Василенко, О.С. Бессараб // Наукові праці. — Одеса : ОНАХТ, 2014. — Т.2, Вип. 45. — С. 172—177.
2. Шутюк В.В. Порівняльний аналіз сушіння жому цукрових буряків гарячим повітрям і перегрітою парою / В.В. Шутюк, С.М. Василенко, О.С. Бессараб // Наукові праці. — Одеса : ОНАХТ, 2014. — Т.1, Вип. 45. — С. 96—100.
3. Pronyk C. Current status of superheated steam drying and processing / C. Pronyk, S. Cenkowski, W.E. Muir // Proceedings of the 3rd Inter-American Drying. — 2005. — № 7. — P. 127—129.
4. Pronyk C. Drying Foodstuffs with Superheated Steam / C. Pronyk, S. Cenkowski, W. Muir // Drying Technology. — 2004. — № 22. — P. 899—916.
5. Pronyk C. Effects of Superheated Steam Processing on the Textural and Physical Properties of Asian Noodles / C. Pronyk, S. Cenkowski, W. Muir, O. Lukow // Drying Technology. — 2008. — № 26. — P. 192—203.
6. Schroder D. Einige Gedanken zum Einsatz einer Niedertemperatur — Trocknung innerhalb der Schnitzeltrocknung / D. Schroder // Zuckertindustrie. — 1983. — № 2. — P. 126—135.
7. Tang Z. Dehydration dynamics of potatoes in superheated steam and hot air / Z. Tang, S. Cenkowski // Canadian Agricultural Engineering. — 2000. — № 42 (1). — P. 43—49.

АНАЛИЗ ТЕПЛОПЕРЕДАЧИ ВО ВРЕМЯ СУШКИ СВЕКЛОВИЧНОГО ЖОМА ПЕРЕГРЕТЫМ ПАРОМ

В.В. Шутюк, С.М. Василенко, С.А. Бут

Национальный университет пищевых технологий

В статье приведены результаты экспериментального исследования сушки жома сахарной свеклы перегретым паром. В результате исследований установлено, что основное влияние температуры сушильного агента на скорость сушки наблюдается в период постоянной скорости сушки. В то же время период убывающей скорости сушки жома неоднороден, что обусловлено удалением из материала влаги с различными видами энергии связи. В рамках анализа полученных результатов разработан комплексный параметр общего теплообмена — относительный объемный коэффициент теплопередачи.

Ключевые слова: сушка, жом сахарной свеклы, анализ, перегретый пар, коэффициент теплопередачи.