

Министерство пищевой промышленности СССР
Центральный научно-исследовательский институт
информации и технико-экономических исследований
пищевой промышленности

ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

Серия I4. ХЛЕБОПЕКАРНАЯ, МАКАРОННАЯ,
ДРОЖЖЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

Научно-технический реферативный сборник
Выпуск 8

Год основания - 1960
Периодичность - 12 выпусков в год

Москва 1982

МЕХАНИЗАЦИЯ И АВТОМАТИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА

УДК 664.61.012.1-52

Приборы автоматического контроля процесса брожения
жидких полуфабрикатов хлебопекарного
производства

Контроль процесса брожения жидких полуфабрикатов хлебопекарного производства осуществляется по накоплению кислотности и выделению углекислого газа, характеризующего спиртовое брожение.

В практике хлебопечения для определения накопления кислотности используются методы и приборы контроля активной кислотности полуфабрикатов.

Во ВЗИИПе, МТИИПе, ВНИИКПе разработаны специальные электроды и приборы автоматического контроля pH готовых изделий и полуфабрикатов. Для этих целей на основании данных разработок создан выпуск pH-метра pH-125. Однако этот прибор выпускается в незначительном количестве. Поэтому в КТИИПе для измерения активной кислотности жидкой среды применен прибор pH-202, используемый для измерения кислотности молочных продуктов в диапазоне 3,5 - 6,0 ед. pH. Он состоит из корпусного чувствительного элемента ДДМ-21А и измерительного преобразователя И-201, который имеет выход по величине тока 0-5мА и напряжения 0-100 мВ. В чувствительном элементе используется стеклянный электрод типа ДСН-04-14, ко-

©Центральный научно-исследовательский институт информации и технико-экономических исследований пищевой промышленности, 1982 г.

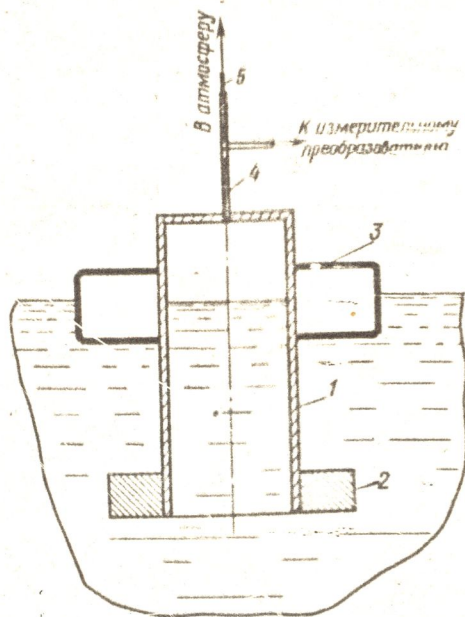


Схема датчика прибора контроля интенсивности брожения жидких полуфабрикатов хлебопекарного производства:

1 - измерительный сосуд; 2 - груз; 3 - поплавок; 4 - газопроводящая трубка; 5 - казебованное отверстие

цессом брожения жидких полуфабрикатов хлебопекарного производства. Производственные испытания данного прибора показали его надежную и стабильную работу. Максимальная погрешность измерения не превышала 4%.

Указанные выше приборы входят в систему оптимального управления процессом брожения жидкой опары, введенной на Броварском хлебозаводе Киевского производственного объединения хлебопекарной промышленности.

В.Д. Кишенько, Е.Н. Кишенько. КТИИИ
 Материал поступил 4 июля 1962 г.