

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

**УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
«МОГИЛЕВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ПРОДОВОЛЬСТВИЯ»**

***VIII МЕЖДУНАРОДНАЯ НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ
КОНФЕРЕНЦИЯ***

**Тезисы докладов
ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ
ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ**

27–28 апреля 2011 года

***В двух частях
Часть 2***

Могилев 2011

УДК 664(082)
ББК 36.81я43
Т38

Редакционная коллегия:

д.т.н., профессор Акулич А.В. (отв. редактор)
к.т.н., доцент Пискун Т.И. (отв. секретарь)
д.т.н., профессор Хасаншин Т.С.
д.т.н., профессор Василенко З.В.
д.х.н., профессор Роганов Г.Н.
к.т.н., доцент Тимофеева В.Н.
к.т.н., доцент Косцова И.С.
к.т.н., доцент Шингарева Т.И.
к.т.н., доцент Кирик И.М.
к.т.н., доцент Масанский С.Л.
к.т.н., доцент Киркор А.В.
к.э.н., доцент Ефименко А.Г.
к.т.н., доцент Кожевников М.М.
к.т.н., доцент Мирончик А.Ф.
к.т.н., доцент Щемелев А.П.
к.т.н., доцент Цедик О.Д.
вед. инженер Сидоркина И.А.
вед. лаборант Коноплицкая О.А.

Содержание и качество тезисов являются прерогативой авторов.

Техника и технология пищевых производств: тез. докл.
Т 38 VIII Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 27–28 апреля 2011 г.,
в 2 ч./Учреждение образования «Могилевский государственный
университет продовольствия»; редкол.: А.В. Акулич (отв. ред.)
[и др.]. – Могилев: УО «МГУП», 2011. – Ч. 2. – 271 с.
ISBN 978-985-6979-16-9.

Сборник включает тезисы докладов участников VIII Международной научно-технической конференции «Техника и технология пищевых производств», посвященной актуальным проблемам пищевой техники и технологии.

УДК 664(082)
ББК 36.81я43

ISBN 978-985-6979-16-9

© Учреждение образования
«Могилевский государственный
университет продовольствия», 2011

АППАРАТ БАРАБАННОГО ТИПА ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА СОЛОДА

Мукоид Р.Н., Украинец А.И.
Национальный университет пищевых технологий
г. Киев, Украина

Существующая технологическая схема производства солода состоит из таких основных стадий: подготовка зерна, замачивание, проращивание, ферментация и сушка. В настоящее время эти процессы проводятся, в разных аппаратах и поэтому перерабатываемое зерно нуждается в транспортировке из аппарата в аппарат. Это требует дополнительного технологического оборудования, а также энергетических расходов и дополнительного количества обслуживающего персонала.

Известно, что проращивание зерна в барабанных солодовнях способствует получению солода высокого качества и снижению энергетических расходов, однако широкому распространению таких солодовен препятствует большая металлоемкость барабана.

Поэтому целью работы было модернизировать существующий солодоростильный барабан таким образом, чтобы все технологические стадии по получению солода можно было осуществлять в одном аппарате.

Разработанный солодоростильный аппарат, на который получен патент на изобретение, отличается от существующих тем, что он оборудован системой барботажа в подситовом пространстве, системой отделения сплава, покрыт металлическим теплоизолированным кожухом, что создаёт возможность подогрева в нем зерновой массы, системой подачи теплоносителя при проведении процесса сушки солода.

Подача в аппарат кондиционированного воздуха при солодоращении и горячего при сушке может проводится как сверху так и снизу слоя зерна. Это дает возможность выровнять температуру и влажность зерна, а также удалять образующийся при проращивании зерна диоксида углерода. Для увлажнения пророщенного солода при ферментации имеется трубопровод для подачи пара в воздушную коммуникацию.

Проведение производственные испытание по приготовлению овсяного и ржаного ферментированного солода в таком аппарате показали, что на нем можно получить солод высокого качества при невысоких расходах производственных затрат.

80.	Особенности моделирования некоторых видов резания Губеня А.А., Гуць В.С.	81
81.	Усовершенствование установок для активного вентилирования зерна в силосах и бункерах Чиркин В.П., Богуслов С.В.	82
82.	Первичный преобразователь ЯМР-измерителя влажности сыпучих продуктов Сарока В.В., Оробей И.О., Анкуда М.А.	83
83.	Анализ различных методов ХТО деталей машин для повышения эксплуатационных характеристик Пахадня В.П.	84
84.	Моделирование процесса замеса жидких опар Цветкова В.А., Чепелюк Е.А.	85
85.	Совершенствование конструкции барабана для обжарки пищевых продуктов Новикова Н.А., Попко М.Н.	86
86.	Проектирование смесителей с использованием компьютерного моделирования Литовченко И.Н., Шпак М.С.	87
87.	Направления развития тестомесильных машин Ялпачик Ф.Е., Самойчук К.О., Яняков В.П.	88
88.	Исследование процесса дозирования вязких продуктов в беспоршневых дозаторах Ширин Н.И., Давидович И.Ю., Кудин К.Е.	89
89.	Аппарат барабанного типа для производства солода Мукоид Р.Н., Украинец А.И.	90
90.	Обеспечение нечувствительности зубчатого механизма аппаратов пищевых производств к погрешностям монтажа Хатетовский С.Н., Гуляев К.К., Павлович М.С.	91
91.	Развитие методик проектировочного расчета куттеров Некоз А.И., Батраченко А.В.	92
92.	Методика инженерного расчета куттерных ножей Желудков А.Л., Акуленко С.В.	93
93.	Пути совершенствования протирочного оборудования предприятий питания Кудрявцев В.Н., Парамонова В.А.	94
94.	Разработка лабораторного стенда автоклава с гидродинамическим приводом вращения корзин Давидович И.Ю., Ширин Н.И., Кудин А.Е.	94
95.	Разработка установки для смешивания зернового сырья с жидкостью Ловкис З.В., Зайченко Д.А., Залеская А.В.	95

СЕКЦИЯ 8: ХОЛОДИЛЬНАЯ ТЕХНИКА И ТЕПЛОФИЗИКА

96.	Некоторые аспекты развития холодильной техники, связанные с обеспечением безопасности окружающей среды Хасаншин Т.С.	97
97.	Перспективы применения пропиленгликоля как хладоносителя для промышленных предприятий Зыльков В.П.	98