

Міністерство освіти та науки України  
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,  
присвячена 130-річчю  
Національного університету  
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій  
науці – нові продукти  
харчовій промисловості»**

**13-17 жовтня 2014 року**

---

Київ НУХТ 2014

## Вплив режимів роботи вальцьового верстата на вихід борошна в ентолейторі

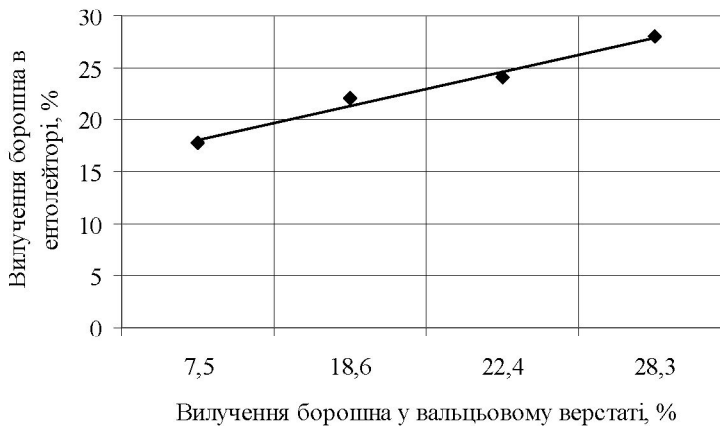
Є.І. Харченко

*Національний університет харчових технологій*

О.А. Єремєєва

*Уманський національний університет садівництва*

В технологічному процесі помелу ентолейтори є допоміжним подрібнюючим обладнанням, яке встановлюється після вальцьового верстату з метою підвищення виходу борошна на системі. Режим подрібнення крупок у вальцьовому верстаті впливає на режим подрібнення крупок в ентолейторі ЕСМ-1,5. Дослідженнями встановлено, що підвищення вилучення борошна у вальцьовому верстаті від 7,5 % до 28,3 % призводить до збільшення приросту виходу борошна і в ентолейторі з 17,7 % до 28,0 %. Залежність має лінійний характер. Результати досліджень наведено на рисунку 1.



**Рис. 1. Вихід борошна на 1 розмелювальній системі в залежності від виходу борошна у вальцьовому верстаті.**

Із даних рис. 1 можна зробити висновок, що частинки продуктів помелу, які не були подрібнені до крупності часток борошна у вальцьовому верстаті, але за рахунок механічного впливу зменшили міцність зв'язків подрібнюються проходячи через ентолейтори. Таким чином не зруйновані крупки та дунсти додатково подрібнюються проходячи через машини ударної дії.

Результати досліджень показують, що для інтенсифікації процесу помелу збагачених круподунових продуктів необхідно підвищувати режими подрібнення у вальцьовому верстаті.