

ЗЕРНО і ХЛІБ

- * *Хто з озимою пшеницею, - той із хлібом*
- * *Просу ще рано у відставку*
- * *Вогонь у зерносушарці. Від чого руйнівний оскал пожеж?*
- * *Гороху природа відвела роль основи білкової піраміди*
- * *Чи можна обійтися без бромистого метилу?*
- * *Михайло Іванович Перевертун - Заслужений журналіст України. Вітаємо!*

Журнал

**для керівників,
спеціалістів і
науковців галузі
хлібопродуктів**

3/2004

ЗЕРНО і ХЛІБ

Журнал

Щоквартальний
науково-виробничий

Співвидавці та засновники:
Державна акціонерна компанія
«Хліб України», Інститут аграрної
економіки УААН, АТ «Київхліб» і КП
«Редакційно-видавничий центр «ЗіХ»

Рік заснування – липень 1995

№ 3(35)

липень-вересень

Журнал "Зерно і хліб" – фаховий.

Постанови президії ВАКУ

№ 02-02/2 від 09.02.2000 р. (технічні науки),

№ 2-05/9 від 14.11.2001 р. (економічні науки)

та (сільськогосподарські науки) – у кожному
конкретному випадку.

Головний редактор
М.І.ПЕРЕВЕРТУН.

Редакційна колегія:

В.І.Бойко (докт. екон. наук, професор),
В.В.Бондаренко (голова правління
ДАК "Хліб України"),
К.Т.Вашук (народний депутат України),
П.І.Гайдуцький (докт. екон. наук, академік,
заступник Глави Адміністрації Президента
України),
М.В.Гладій (докт. екон. наук, академік,
народний депутат України),
О.Д.Даценко (гол. правл.
ВАТ "Лубенський хлібозавод"),
Є.А.Дмитрук (докт. техн. наук, професор),
В.І.Дробот (докт. техн. наук, професор),
Б.В.Єгоров (докт. техн. наук, професор),
М.Д.Захаров (докт. техн. наук, академік),
М.В.Зубець (докт. с.-г. наук, академік,
президент УААН, народний депутат України),
І.Г.Кириленко (віце-прем'єр-міністр,
докт. екон. наук),
П.В.Кондратенко (докт. с.-г. наук, професор),
В.М.Крижанівський (дир.,
Миргородський КХП №1),
З.Г.Надьон (гол. правл. ВАТ "Луганськмлин"),
П.М.Пархоменко (ген. дир. АТ "Київхліб"),
В.П.Патика (докт. біол. наук),
І.М.Рішняк (канд. екон. наук,
народний депутат України),
М.В.Роїк (докт. с.-г. наук, професор),
П.Т.Саблук (докт. екон. наук, академік),
В.Ф.Сайко (докт. с.-г. наук),
В.І.Сладик (дир., Тернопільський КХП),
О.М.Царенко (докт. екон. наук, професор,
народний депутат України),
В.В.Черета (дир., хлібокомбінат №10, м.Київ),
О.І.Шаповаленко (докт. техн. наук, професор),
О.М.Шпичак (докт. екон. наук, академік),

а також **Філарет**, Святійший Патріарх
Київський і всієї Русі-України.

Журнал видається за активної консультативної
допомоги і рецензування науковців ОНАХТУ, НУХТУ,
Інституту аграрної економіки УААН та Української
академії аграрних наук.

Редакція сповідує вільний герць думок при публікації
виробничих і проблемних матеріалів.

Журнал розсилається бібліотекам України, спис-
ок яких затверджений ВАКОМ.

За достовірність реклами та інформації відпо-
відать рекламодавці та автор публікації.

Редакція листується з читачами тільки на сто-
інках журналу і не повертає рукописи.

У журналі поміщено фоторепродукції із спорід-
нених зарубіжних видань, які не завжди є прямими
ілюстраціями до текстів.

Київ,

Колективне підприємство

«Редакційно-видавничий центр «ЗіХ»,
© "Зерно і хліб", 2004

Зареєстрований Міністерством України
у справах преси та інформації,
серія КВ, № 1585, 12.07.1995 р.

Шеф-дизайнер **І.М.Перевертун.**

Комп'ютерний набір **В.В.Куліненко.**

Зверстано в редакції журналу "Зерно і хліб".



ХВАЛА РУКАМ,
ЩО ПАХНУТЬ
ХЛІБОМ

У НОМЕРІ

Виробництво й економіка

- 3 В.Бондаренко**
Компанія пропонує селянам прозору схему співпраці
- 5 І.Іващук**
Не схилили львів'яни голови
- 6 В.Шевченко**
Поневіряння збалансованих комбікормів
- 8 М.Саковський**
Уманці застою не визнають
- 9 О.Даценко, М.Перевертун**
Дайте можливість пекарям працювати!
- 10 В.Петриченко**
Від повнорационних комбікормів лише вигода
- 12 В.Клименко, В.Пінчук, В.Стрій**
Де ти, розумний економічний паритет?

Нові технології

- 14 Г.Станкевич, Т.Страхова, Л.Овсянникова, І.Гапонюк**
Із свіжозібраного насіння соняшнику треба ретельно видаляти вологу
- 17 С.Муравйов**
Вогонь у зерносушарці
- 18 Г.Скоринова, В.Ільчук, М.Копицяк**
Жорсткі дунсти проти черствіння хліба
- 20 Б.Єгоров, Н.Хоренжий**
Комбікорми з доданням подрібнених трав
- 21 Т.Страхова, О.Берегова, Г.Станкевич**
Від збирання до переробки ріпаку
- 24 В.Кириченко, І.Курдиш, В.Мар'ян, А.Антонов**
Чи можна обійтися без бромистого метилу?
- 28 В.Оболкіна, Н.Залевська, В.Дорохович, О.Шовгун**
Роль емульгаторів і стабілізаторів при формуванні структури
здобного печива
- 30 В.Колос, Б.Собора**
Плазмовий генератор для видалення вологи із зернових
- 31 В.Моргун, Д.Жигунов, С.Соц**
Після водотеплової обробки рису
- 36 І.Гапонюк, Г.Ульяненко, В.Коцький, О.Логвінова**
Сушіть кукурудзу, як у Кобеляках

Вирощуємо зернові за наукою

- 37 В.Дубовий, В.Колючий**
Хто з озимою пшеницею, – той із хлібом
- 38 І.Яшовський, А.Проданик, О.Рудник, О.Синицина, Л.Марченко**
Просу ще рано у відставку
- 40 В.Діндорого, В.Кириченко, В.Петренкова та інші**
Обробка насіння озномом
- 42 В.Соколов, В.Січкара**
Гороху природа відвела роль основи білкової піраміди
- 43 В.Мельничук**
Кондиційне насіння рік господаря годує

Оновлюємо основні фонди

- 44 В.Криворученко**
Шліть гінців у Придніпров'я
- 45 В.Ємець**
Переможна хода міксерів
- 46 І.Лагуш**
Синонім хлібопекарських печей фірми "Ревент" – якість і довговічність
- 47 В.Федорів, О.Ковальов, Ю.Осауленко, Є.Бабко**
Високоінтенсивні просіювачі борошна
- 48 В.Белік, А.Щербаков, А.Корчинський, М.Ігнатенко, В.Юрченко**
Ця піч потрібна всім

ВИСОКОІНТЕНСИВНІ ПРОСІЮВАЧІ БОРОШНА.

В. ФЕДОРІВ,
здобувач
О. КОВАЛЬОВ,
Ю. ОСАУЛЕНКО, Є. БАБКО,
доценти
Національний університет
харчових технологій

Економічні й продуктивні

двох поверхонь, визначається за їх взаємодією на площі істинного або фактичного контакту $S_{\text{ф}}$. У цілому сила тертя є функцією тиску P , швидкості ковзання U , температури T , тривалості контакту та ряду інших параметрів. На практиці часто використовують питому номінальну силу тертя G , що називається напруженням тертя і визначається відношенням сили тертя до площі номінального геометричного контакту:

$$G = F / S.$$

Поширена ще одна характеристика, зокрема коефіцієнт тертя f_t , що дорівнює відношенню сили тертя до нормального навантаження N :

$$f_t = F / N.$$

Разом з питомою силою тертя G користуються поняттям питомого нормального навантаження:

$$P = N / S.$$

Найважливішими характеристиками процесу тертя є, безумовно, питома фактична (істинна) сила тертя:

$$G_{\text{ф}} = F / S_{\text{ф}}$$

і фактичний тиск:

$$P_{\text{ф}} = N / S_{\text{ф}}.$$

Проте цими характеристиками користуються нечасто, оскільки визначення площі фактичного контакту пов'язане з певними труднощами. З метою виявлення впливу швидкості ковзання U та питомого навантаження S на коефіцієнт тертя під час руху сипких матеріалів по металу запропоновано установку. Складається вона з порожнього циліндра 2 діаметром 0,05 м із засипаним у нього дослідним матеріалом 1, притисного поршня 3, важелів 5, 7, набору металевих пластин різної ваги 4, диска 6, електродвигуна 13 з пасовою передачею 11, реостата 14, динамометра 8, тахометра 12, вольтметра 10, станини 9. Циліндр 2 закріплений на важелі 5 із зазором 0,2-0,5 мм. Рух диска 6 передається через пасову передачу 11 від електродвигуна 13. Швидкість обертання електродвигуна змінюється за допомогою реостата 14 і визначається тахометром 12. Коефіцієнт зовнішнього тертя продукту поверхнею залежить від питомого навантаження на робочу поверхню та швидкості ковзання і може бути визначений за формулою:

$$f_t = 0,22 + 2G_{\text{ф}}^{0,35} U^{0,2}.$$

Знайдені коефіцієнти дають можливість одержати оптимальні характеристики роботи вібропросіювача для борошна різних сортів.

Використана література.

1. Ковалев А.В., Федоров В.М., Анисратенко В.А. Высокоинтенсивные просеиватели муки // Хлебопечение России. - 2001. - № 5. - С. 30.
2. Ковалев А.В., Федоров В.М., Анисратенко В.А., Лисовенко А.Т. Эффективность просеивания муки // Хлебопечение России. - 2001. - № 6. - С. 31.
3. Ковальов О.В. Шляхи підвищення ефективності процесу просіювання сипких матеріалів // Експрес-новини: наука, техніка, виробництво. - К.: УкрІНТЕІ. - 1996. - № 22. - С. 12 - 13.
4. Лісовенко О.Т., Ковальов О.В., Мельник Ю.А. Шляхи зменшення опору потоків матеріалів у робочих камерах технологічного обладнання // Наукові праці УДУХТ. - К.: УДУХТ. - 1998. - № 4. - С. 63 - 64.

Вітаємо!

На початку квітня
директор ДП ДАК
"Хліб України"

"Великолепетиський
елеватор"
(Херсонщина)

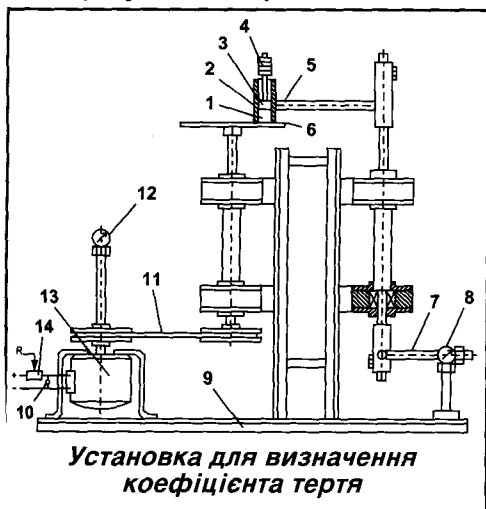
**Микола Миколайович
Коноваленко**

зустрів дві знакові події -
свою 55-у весну в житті й
одержав високу державну
нагороду - почесне звання
"Заслужений працівник
сільського господарства
України".

Так поціновано його вміння
управляти підприємством
у ринкових умовах,
нетрадиційні господарські
підходи й високі виробничі
показники.

Нехай у Вас,
Миколо Миколайовичу,
буде побільше здоров'я.
Без нього немілі
всі наші діла.
В здоров'ї - багатство
і щастя, і радість -
і кращого в світі
нічого нема!

З добросердністю
колективи ДАК "Хліб України",
Великолепетиського
елеватора й редакції
журналу "Зерно і хліб"



Установка для визначення
коефіцієнта тертя

Зниження негативних наслідків адгезії та раціональне використання сил адгезійної засмодії сипких часток з контактуючою робочою поверхнею дає змогу інтенсифікувати просіювання. Тому розробка прогресивного способу просіювання на вібруючих поверхнях за адгезійними властивостями часток сипких харчових мас є своєчасною і практично важливою. Впровадження цієї овації в устаткування з виробництва і переробки сипких харчових продуктів знизить їхню енергоємність, збільшить обсяг виробництва і підвищить якість готових хлібобулочних, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів.

Для просіювання сипких матеріал мас зрештовуватися на поверхні вібруючого сита. За розміщенням сит машини для просіювання поділяють на дві групи:

- * з плоскими ситами, які здійснюють оротно-поступальні, колові поступальні та іраційні рухи;
- * з циліндричними чи пірамідальними рабаними ситами, що обертаються навколо осі.

Фракційні властивості сипких матеріалів характеризує коефіцієнт зовнішнього тиску m , який визначали на спеціальній установці (див. рис.). Сила тертя F , що є основою характеристикою процесу тертя



Оновлення сит