

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕПАРТАМЕНТ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ МІНІСТЕРСТВА
АГПРОМИСЛОВОЇ ПОЛІТИКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
АСОЦІАЦІЯ "УКРМ'ЯСО"
СПІЛКА МОЛОЧНИХ ПІДПРИЄМСТВ УКРАЇНИ
АСОЦІАЦІЯ "УКРАЇНСЬКЕ МОРОЗИВО ТА ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ"
АСОЦІАЦІЯ "УКРМОЛПРОМ"
АСОЦІАЦІЯ "УКРКОНСЕРВМОЛОКО"

**МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ТЕХНІЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ "ІННОВАЦІЙНІ
ТЕХНОЛОГІЇ, ПРОБЛЕМИ ЯКОСТІ І БЕЗПЕКИ СИРОВИНИ ТА ГОТОВОЇ
ПРОДУКЦІЇ У М'ЯСНІЙ ТА МОЛОЧНІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ"**

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ

27 - 28 ЛИСТОПАДА 2007 р.

м. Київ НУХТ 2007

ІНТЕНСИФІКАЦІЯ ПРОЦЕСІВ І АПАРАТІВ ДЛЯ КОПЧЕННЯ Й СУШІННЯ СИРОКОПЧЕНИХ КОВБАС

Бабанов І.Г.

*Національний університет
харчових технологій*

Термічна обробка ковбас і м'ясоиродуктів є процесом поглинаючим значних витрат теплової й електричної енергії. Зокрима на виробництві сирокоччених ковбас, що передбачають тривалий логічний процес тернообробки. Ці витрати значно впливають на екомічні показники роботи виробництва.

Для вдосконалення процесів і апаратів, з метою визначення вибору раціональних режимів термообробки сирокоччених ковбас, досліджені процеси копчення й наступного сушіння сирокоччених типу "Травнева", "Московська" і ін. у камері дискретної дії пульсаційної подачі димоповітряної і повітряної (робочої) суміші в зону обробки продукту. Як порівняльні дослідження сушіння ковбас проводили в сушарках зального типу.

Досліджували вплив експериментальних температурно-вологих параметрів робочої суміші подачі її в пульсаційном режимі на якісні показники ковбас по трьом програмам, відмінністю яких була різна циклічність роботи систем воздухорозподілення.

Фізико-хімічні, гістологічні дослідження, органолептична оцінка якості ковбас, визначення залежності розподілу вологи по шарах батонів ковбас, проводили по загальноприйнятих методиках і стандартах.

Дослідження показали, що сполучення процесів копчення й сушіння в апараті камерного типу дискретної дії з пульсаційної подачею робочої суміші дозволяє регулювати процес збитку вологи в продукті відповідно до технологічних вимог при збереженні належної якості готового продукту. Проведені дослідження дозволили розробити науково-обґрунтовані технологічні режими процесів копчення й сушіння сирокоччених ковбас. Економія енергетичних витрат склала в середньому 20 %.

Термовологі режими й тривалість обробки сирокоччених ковбас, що рекомендуються при використанні апаратів камерного типу з дискретною подачею робітничої суміші.