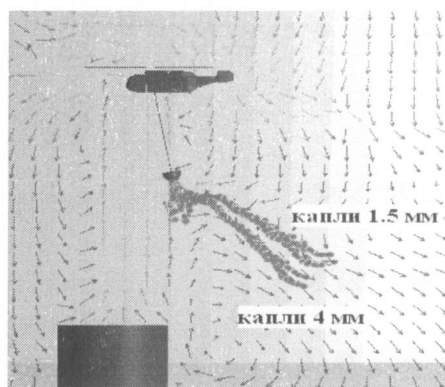


Государственное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ»
ИНЖИНИРИНГОВАЯ КОМПАНИЯ «ТЕСИС»

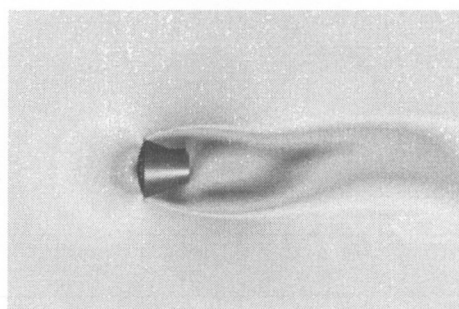
**Международная
научно-практическая
конференция**



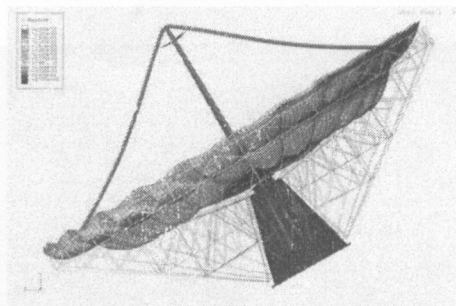
«Инженерные системы - 2011»

ТЕЗИСЫ ДОКЛАДОВ

Москва
5-8 апреля
2011 г.



Москва
Российский университет
дружбы народов
2011



МОДЕЛИРОВАНИЕ ОСНОВНЫХ ПРОЦЕССОВ В ОБОРУДОВАНИИ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

ЛИТОВЧЕНКО И. Н., *к.т.н., доцент*

ШПАК М. С., *ассистент*

Национальный университет пищевых технологий, г. Киев, Украина

Основной задачей при проектировании нового пищевого оборудования есть создание наиболее эффективных машин и аппаратов, которые обеспечат наименьшие энергозатраты и повысит качество готовой продукции.

В нашем случае, рассматривалось оборудование для приготовления опары и теста – тестомесильные машины различных конструкций. Непосредственно для моделирования была выбрана машина с месильным органом, который представляет 3 лопасти прямоугольной формы, расположены так, что две нижние поднимают продукт, а верхняя – опускает тесто вниз.

Для моделирования процесса замеса теста был выбран программный комплекс FlowVision, как такой, с помощью которого возможно моделировать движение жидкости и газа, а также задать двухфазность процесса.

Использование средств компьютерного моделирования дает возможность определить гидродинамические и энергетические показатели процесса замеса теста с высокой точностью, что, в свою очередь, уменьшает время проектирования нового оборудования и выбор оптимальной формы месильных органов.

