

УДОСКОНАЛЕННЯ ОДНОЯРУСНОЇ СОЛОДОСУШАРКИ

Коваленко В.М.

Національний університет харчових технологій

Солод – продукт штучного пророщування злакових культур, який є основною сировиною для приготування пива. Такі характеристики солоду, як смак, колір і запах відіграють вирішальну роль у виробництві пива. Одним із технологічних етапів при виробництві солоду є етап висушування солоду, суть якого полягає у зниженні вологості солоду з 43-45 % до 3-3,5 %.

Найпоширенішим обладнанням для сушіння солоду є одноярусні сушарки солоду періодичної дії.

Удосконалення одноярусної солодосушарки полягає у встановленні одностворчатої механічної решітки, що перекидається. Це дасть змогу повністю механізувати завантажувально-розвантажувальні роботи в сушарці.

З метою інтенсифікації процесу сушіння солоду використовується відпрацьований сушильний агент, що направляється на повторне використання через теплогенератор. Інтенсивне введення сушки солоду дозволить скоротити тривалість циклу сушки, підвищити питому продуктивність установки і понизити питомі витрати теплоти.

Тобто, в результаті модернізації горизонтальної одноярусної солодосушарки, створена конструкція має наступні переваги порівняно з існуючим прототипом: механізовані завантажувально-розвантажувальні пристрої, збільшена продуктивність розвантажувального шнеку, збільшена надійність роботи обладнання, зменшені енерговитрати, зменшена питома витрата теплоти, зменшена вартість обладнання, що в наш час є значною позитивною ознакою.

Науковий керівник: Яковчук Р.Л.