

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ УКРАЇНИ  
УКРАЇНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ  
УКРАЇНСЬКА АКАДЕМІЯ АГРАРНИХ НАУК  
АКАДЕМІЯ ІНЖЕНЕРНИХ НАУК УКРАЇНИ  
ДЕРЖХАРЧОПРОМ УКРАЇНИ**

**МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ТЕХНІЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**

**РОЗРОБЛЕННЯ ТА ВПРОВАДЖЕННЯ  
ПРОГРЕСИВНИХ РЕСУРСООЩАДНИХ  
ТЕХНОЛОГІЙ ТА ОБЛАДНАННЯ  
В ХАРЧОВУ ТА ПЕРЕРОВНУ ПРОМИСЛОВІСТЬ**

**Тези доповідей**

**21-24 жовтня 1997 року  
Київ, Україна**

**Київ УДУХТ 1997**

## ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ М'ЯСНОЇ ПРОДУКЦІЇ ПІД ЧАС ПОДРІБНЕННЯ НА ПОДРІБНЮВАЧАХ ТИПУ "ВОВЧОК"

**С.О. Полив'яна, А.О. Титарчук**

Черкаський інженерно-технологічний інститут

**В.М.Таран**

Український державний університет харчових технологій

Подрібнення м'ясопродуктів на подрібнювачах типу "вовчок" — поширена технологічна операція, застосовувана під час перероблення м'ясної сировини.

Подрібнювачі використовуються на м'ясопереробних комбінатах, у закладах громадського харчування і торгівлі, в інших галузях промисловості та в домашніх умовах.

Незважаючи на різні технічні характеристики машин і їх продуктивність, процеси подрібнення на них сировини відбуваються із застосуванням чотирикрихлх хрестоподібних одно - чи двосторонніх ножів з кутами загострення лез 45 або 90°.

Аналіз процесів подрібнення м'ясних продуктів на згаданих машинах показав, що існуючі конструкції різальних головок не забезпечують якісного перероб-

лення сировини. Про це свідчить наявність у переробленій сировині клітинного соку (результат руйнування клітинної структури продукту).

В результаті теоретичних та експериментальних досліджень процесів різання та переміщення продукту по різальній головці подрібнювача була розроблена нова конструкція різального органу, в якому переміщення продукту здійснюється задніми гранями тригранних ножів із кутами загострення лез 30°. Це дало можливість зменшити енергетичні витрати та значно поліпшити якість перероблюваної м'ясної продукції за рахунок недопущення руйнування клітинної структури сировини, а отже, збереження природних властивостей продукту.