

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**

## **ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕПЛОФІЗИЧНИХ ХАРАКТЕРИСТИК СИРОКОПЧЕНИХ КОВБАС ПРИ КОПЧЕННІ Й СУШІННІ В КАМЕРІ ДИСКРЕТНОЇ ДІЇ З ПУЛЬСАЦІЙНОЮ ПОДАЧЕЮ ДИМОПОВІТРЯНОГО СЕРЕДОВИЩА.**

*Бабанов І.Г.  
Мазуренко О.Г.  
Національний університет  
харчових технологій*

Для оцінки теплових властивостей дисперсних багатокomпонентних складних систем, який є м'ясний фарісирокопчених ковбас і виконання необхідних розрахунків необхідне знання теплофізичних характеристик (ТФХ) коефіцієнти температуропровідності; об'ємної теплоємності; теплопровідність.

З метою вивчення цих властивостей, при визначенні й обґрунтуванні параметрів процесів копчення й сушіння сирокопчених ковбас проведено дослідження ТФХ залежно від температури теплової обробки при зміні волоі-ості дослідженого матеріалу. Для проведення ТВХ нами був обраний комплексний метод, що дозволяє за один досвід з одним зразком і на одному приладі визначити від 2-х до 3-х показників ТВХ. Комплексний спосіб визначення ТФХ, заснований на закономірностях нестационарної температурної поля з використанням теплотричного ТФХ гриляду, розі чубленого в НУХТ, найбільше повно задовольняє вимогам, запропонованим і й до дослідження ТФХ складних біологічних систем. Відповідно до наведеного методу дослідження визначені ефективні ТФХ сирокопчених ковбас типу "Майкопська", "Московська", "Зерниста", "Польська" по стадіях теплової обробки в інтервалі температур 53 С.

Доведено, що значення зазначених ТФХ помітно відрізняються від аналогічних характеристик варених ковбас і були застосовані в розрахунках теплового балансу в камері дискретного типу з пульсационною подачею теплоповітряного середовища в зону обробки продукту.