

#### 4. Удосконалення конструкції тістоподільника «Кузбас»

Орлов Ілля, Якобчук Роман

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

**Вступ.** Актуальною задачею при отриманні тістових заготовок є забезпечення мінімальних відхилень при отриманні шматків тіста заданої маси та раціонального використання енергетичних ресурсів. Отримання тістових заготовок заданої маси, на хлібопекарних підприємствах відбувається за допомогою тістоподільних машин. Розглянемо тістоподільник «Кузбас».

**Матеріали і методи.** Проведено аналіз конструктивних та технологічних особливостей конструкції тістоподільника «Кузбас» для отримання тістових заготовок та встановлено їх переваги та недоліки.

**Результати.** Зроблений аналіз конструкції тістоподільника дозволив встановити недоліки та шляхи їх усунення. Суть удосконалення тістоподільника полягає в заміні приводу машини.

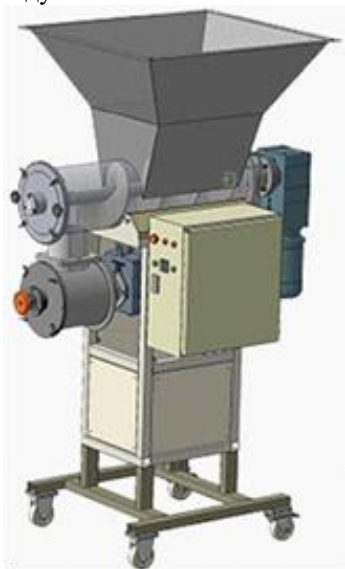


Рис. 1 – Тістоподільник «Кузбас»

Привід, що складався з двигуна, клинопасової передачі і редуктора пропонується замінити на привід машини, який складається з двигуна-редуктора (рис. 1) зі встановленим на ньому перетворювачем частоти. Це дозволить значно зменшити габарити тістоподільника «Кузбас», спростити ремонт машини та її налагодження, а також дозволить спростити керування роботою тістоподільника, плавне регулювання споживання електроенергії та продуктивність машини. Встановлення у конструкцію ділильної головки фіксатора, що унеможливило розгвинчування регульовального гвинта, від сил інерції, значно підвищує точність поділу тістових заготовок. Доцільним є також зміцнення кришки на робочій камері тістоподільної машини, що дозволяє запобігти її зриву в процесі експлуатації.

**Висновки.** Провівши аналіз конструкції тістоподільника «Кузбас», встановлено напрямки удосконалення його конструкції, що дозволить збільшити надійність роботи обладнання, зменшить витрати енергії при її експлуатації, полегшить роботу обслуговуючого персоналу і спростить ремонт та обслуговування машини, що в наш час є значною позитивною ознакою.

#### Література.

1. Гвоздев О.В., Ялпачик Ф.Ю., Олексієнко В.О. Машини та обладнання хлібопекарського виробництва: Підручник / О.В. Гвоздев, Ф.Ю. Ялпачик, В.О. Олексієнко. – К.: Вища освіта, 2010. — 307 с.: іл.

2. Технологічне обладнання хлібопекарських і макаронних виробництв [Текст] : Підруч. / О. Т. Лісовенко, О. А. Руденко-Грицюк, І. М. Литовченко та ін. ; Ред. О.Т. Лісовенко. — К. : Наук. думка, 2000. — 284 с.

3. Режим доступу: <http://impexmash.com/product/testodelitel-kuzbass-moderniziro/>