

9. Напрямки удосконалення роботи хмелевіддільювача на ПрАТ «Оболонь»

Зотько Дмитро, Роман Якобчук

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Важливе значення в процесі приготування пива на ПрАТ «Оболонь» має хмелевіддільювач, що призначений для відділення хмелю від сусла. Конструкція даного апарату є значно простою і водночас ефективною.

Матеріали і методи. Об'єкт досліджень – шнековий хмелевіддільювача, предмет досліджень – робота хмелевіддільювача в процесі виготовлення пива. В процесі використовувався метод вивчення літературних джерел.

Результати. Для покращення роботи хмелевіддільювача ми пропонуємо удосконалити конструкцію шнекового хмелевіддільювача, що нині використовується при виробництві пива на ПрАТ «Оболонь». Дане рішення дасть змогу збільшити продуктивність хмелевіддільного апарату.

Зауважимо, що хмелевіддільник шнекового типу призначений для відділення хмелю від сусла (рис.1).

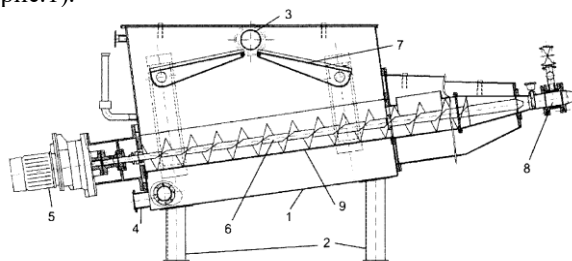


Рисунок 1 – Хмелевіддільний апарат:

1 – корпус; 2 – опори; 3 – патрубок надходження сусла; 4 – патрубок відводу сусла; 5 – електродвигун; 6 – шнек; 7 – сита; 8 – пристрій для видалення хмелю; 9 – сито у формі днища

Конструкція даного апарату є простою і водночас ефективною. Цей апарат у порівнянні з типовим має більшу продуктивність, що дозволяє відділити більше хмелю.

Для вдосконалення хмелевіддільника, необхідно: встановити основні неполадки апарату, що виникають під час його експлуатації та шляхи (напрямки) їх усунення; розробити заходи з охорони праці; провести модернізацію шнека; надати правила монтажу, експлуатації, діагности та ремонту даного обладнання.

Деталі обладнання, які контактують з продуктами харчування до складу яких входять різні органічні кислоти – виготовляють з корозійостійких сталей. Від правильного вибору конструкційних матеріалів деталей буде залежати висока якість харчових продуктів та термін експлуатації самого обладнання.

Висновки. Розглянули напрями удосконалення шнекового хмелевіддільювача з метою збільшення продуктивності. В результаті проведення удосконалення основна увага буде акцентована на збільшення продуктивності хмелевіддільного апарату.

Література.

1. Бойко О. О., Бевз В. В. Особливості технологічних процесів виробництва пива та етилового спирту. *Харчова промисловість*. 2011. Вип. 10–11. С. 226–229.
2. Дебой В. М. Інтеграційні процеси у світі у виробництві хмелю, хмелепродуктів, їх використання при пивоварінні та стан галузі в Україні. *Вісник ДАУ*. 2005. № 1 (14). С. 306–312.