

**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**

## ІНТЕНСИФІКОВАНИЙ МЕТОД ВИРОБНИЦТВА ПЕЛЬМЕНІВ

**Л.М. Мізнік, А.О. Титарчук**

Черкаський інженерно-технологічний інститут

**В.М.Таран**

Український державний університет харчових технологій

Конструкції обладнання для виробництва пельменів і вареників нині реалізують один і той самий спосіб виробництва: формування тістової трубки з начинкою; штампування та запровадження пельменів у швидко-морозильних агрегатах на лотках; знімання заморожених пельменів з лотків; пакування і реалізація.

Вивчивши конструкції та провівши патентний пошук існуючого обладнання, автори дійшли висновку, що воно не відповідає сьогоднішнім вимогам щодо витрат енерго-і матеріалоресурсів. Показники можуть бути значно покращані за рахунок виробництва продукції без заморожування.

Досвід свідчить що заморожування пельменів виконується передусім для надання відформованим пельменям необхідної міцності і можливості їх знімання з лотків без деформування. До того ж

процес заморожування із наступним розморожуванням та варінням негативно впливає на смакові якості м'ясної начинки.

В результаті теоретичних та експериментальних досліджень створено обладнання з виробництва пельменів без заморожування.

Вільний вихід пельменів з формувальної головки автомату дозволяє спрямовувати їх на варіння, а за необхідності й на заморожування. Такий спосіб виготовлення інтенсифікує процес виробництва (за рахунок усунення процесу заморожування), дозволяє в 2,7 рази знизити енерговитрати та в 18-20 разів-металомісткість обладнання на кілограм готової продукції.

За необхідності готова продукція може бути спрямована на замороження для збільшення строку зберігання і реалізації.