

***МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ***

***74-а НАУКОВА КОНФЕРЕНЦІЯ
МОЛОДИХ УЧЕНИХ, АСПІРАНТІВ І СТУДЕНТІВ***

***Наукові здобутки молоді
вирішенню проблем харчування людства
У XXI столітті "***

21 - 22 квітня 2008 р.

Київ НУХТ 2008

Дослідження зміни маси сирокопчених ковбасних виробів при коптінні і сушінні

**В.С. Бойко
І.Г. Бабанов**

З метою вибору раціонального технологічного режиму коптіння і сушіння, забезпечення при цьому кожної якості продукту були проведені порівняльні дослідження по вивченню впливу тривалості дії температурно вологісного поля, швидкості руху робочого середовища на тепломасообмін і якість час при їх обробці в апаратах камерного типу і в сушарках зального типу.

В процесі досліджень проводився хімічний аналіз, оцінювали органолептичні показники, начали зменшення маси продукту.

Дослідження показали, що при поєднанні процесів коптіння і сушіння в апараті камерного типу пульсаційній подачі робочого середовища зменшення вологи проходить інтенсивніше і процес сушіння складає 2428 діб в порівнянні з сушінням ковбас в сушарках зального типу (2933 доби), де зберігається великий перепад температур і відносної вологості.

Встановлено, що найбільше зменшення вологи продукту досягається при швидкості руху робочого середовища в рамах з продуктом 0,3 м /сек.

Ведення процесу коптіння і сушіння в апаратах камерного типу з дискретною подачею робочої лінії дозволяє зменшити втрати маси продукту і скоротити тривалість теплової обробки.