

УДК 637.521

Сінілов Д. – ст. гр. М-20

Харківський державний університет харчування та торгівлі

МІНІ-ЛІНІЯ З ВИРОБНИЦТВА М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

Науковий керівник – к.т.н., професор Афукова Н.О.

Sinilov D.

Kharkov State University of Food Technology and Trade

MINI-LINE FOR PRODUCTION MEATS SEMI-FINISHED PRODUCT

Supervisor: Cand. Sci. (Tech.), Professor Afukova N.O.

Ключові слова: м'ясні напівфабрикати, процес, лінія

Keywords: meats semi-finished product, process, line

Сьогодні м'ясний ринок України характеризується стабільною динамікою розвитку, це призводить до зростання конкуренції, особливо за м'ясними напівфабрикатам. Проте, розвиток сучасного ринку м'ясних напівфабрикатів в основному орієнтовано на виробництво пельменної продукції, а виробництво натуральних напівфабрикатів швидкого приготування складає лише 1...3%.

У зв'язку з цим пропонується організація м'ясного цеху з розширеним випуском натуральних виробів. У цеху планується випуск таких напівфабрикатів: порційних натуральних, рублених натуральних та з котлетного м'яса, пельменів. Для реалізації технологічного процесу виробництва м'ясних напівфабрикатів пропонується машинно-апаратна схема міні-лінії. Виділяються наступні ділянки лінії: для приготування порційних та дрібношматкових напівфабрикатів; січених напівфабрикатів; пельменів; для кінцевої обробки напівфабрикатів.

Перша ділянка обладнана мийною ванною, виробничим столом та слайсером ES-300 для нарізання м'яса. Слайсер використовується для нарізання цибулі та других овочів. Порційні куски м'яса відбивають за допомогою м'ясорозпушувача МРМ-15. Щоб уникнути витрат соку, а також злипання напівфабрикатів під час зберігання та транспортування підготовлені куски змочують у льезоні та обкачують у сухарях. Друга ділянка оснащена м'ясорубкою МИМ-80, перемішування компонентів здійснюється за допомогою фаршмішалки МБК-70. Котлетоформувальна машина МФК-2240 формує котлети або інші види січених напівфабрикатів. Ділянка для приготування пельменів передбачає лінії для замісу тіста та виготовлення фаршу. На першій лінії застосовується просіювач ВП-1, тістомісильна машина МТМ-0,8. Завдяки особливій конструкції її робочого органа забезпечується висока якість замісу тіста. Для приготування м'ясного фаршу використовується м'ясорубка МИМ-80, фаршмішалка МБК-70. Охолодження, заморожування та фасування м'ясних напівфабрикатів відбувається на четвертій ділянці, яка оснащена камерою швидкого заморожування, холодильною шафою, автоматом для формування пельменів АИП-0,55/380-60. Заморожені пельмені упаковуються за допомогою автомата А5-ФП-3. На останній ділянці відбувається теплова обробка: для жарки напівфабрикатів встановлено плиту ПССМ-4ШБ, пельмені відварюються за допомогою апарата УСВ-60.