

УДК 664.8.047

Вашенко Ю. – ст. гр. ОХ-4-8ск

Національний університет харчових технологій

НОВА СУШАРКА ДЛЯ ОВОЧІВ ПРОДУКТИВНІСТЮ 10 КГ ПО ГОТОВОМУ ПРОДУКТУ ЗА ГОДИНУ

Науковий керівник: к.т.н., доцент Люлька Д.М.

Vashchenko Y.

National University of Food Technologies

NEW DRYER FOR VEGETABLES OUTPUT OF 10 KG IN THE FINISHED PRODUCT PER HOUR

Supervisor: candidate of technical Sciences, associate Professor, Lulka D.M.

Ключові слова: сушіння, напівфабрикати.

Keywords: drying, semi-finished products.

Велике значення в харчуванні людини мають різні смакові і ароматичні речовини, що містяться в плодах і овочах. Вони значно поліпшують смак їжі, що сприяє кращому її засвоєнню. Більшість плодів і овочів не може довго зберігатися у свіжому вигляді. Псуються вони в результаті впливу на них [ферментів](#) і [мікробів](#). Тривале зберігання плодів і овочів можливе з допомогою сушіння.

Об'єктом дослідження є сушильна шафа, яка сконструйована з аналога вітчизняного виробництва і складається з двох частин верхньої – пірамідальної і нижньої – у вигляді прямокутного паралелепіпеда. В верхній частині шафи встановлено каналний вентилятор, який повністю забезпечує подачу необхідної кількості повітря в сушильну камеру, після проходження ТЕНа.

В результаті проведених розрахунків було встановлено оптимальний режим роботи який включає в себе температуру нагрівання повітря не вище 60 °С, витрати повітря 112 кг/год, та тривалість сушіння приблизно 4 год. За цих параметрів сушарка здатна сушити овочі при умові що вони вимиті, порізані (кубиками або скибками, розмір кубиків 10×10 мм), та викладені тонким рівномірним шаром.

Дані напівфабрикати (сушені овочі) можуть слугувати хорошою добавкою до страв адже мають відносно довгий термін зберігання, особливу увагу слід приділяти цим напівфабрикатам в зимовий період часу, та як плюс до комплекту сухого пайку солдатам для швидкого приготування гарячих страв.

Висновки.

Дана конструкція була розроблена для малих та середніх підприємств, яка може задовольняти потреби споживачів на ринку та могла б бути конкуренто спроможною з аналогами закордонного виробництва.

Література.

1. Бочаров, В.А. Совершенствование элементов технологии сушки овощей. Автореф. дис. ... канд. биол. наук. – Мичуринск: Нижегород. гос. с.-х. акад., 2010. –27 с.
2. Семенов, Г.В. Сушка сырья: мясо, рыба, овощи, фрукты, молоко / Г.В. Семенов, Г.И. Касьянов. – Ростов н/Д: Изд. Центр МарТ, 2002. – 112 с.
3. Франко, Е.П. Особенности процесса сушки плодов и овощей / Е.П. Франко, Г.И. Касьянов // В мире научных открытий. – 2010. – № 4.– С. 176–177.