Анотація

Захарченко Ю.П. Модернізація помадозбивальної машини марки ШАЕ – 800 на кондитерській фабриці ПАТ «ТерА» з дослідженням процесу збивання помади».

Дипломна робота складається із вступу, основної частини, загальних висновків, переліку посилань та додатків. Основний зміст роботи виконаний на 178 сторінках і містить 7 таблиць, 28 рисунків та 12 креслень формату А1. Перелік посилань містить 26 найменування.

Об'єкт дослідження – помадозбивальна машина

Предмет дослідження процес збивання кондитерської помади на помадозбивальній машині ШАЕ-800.

Метою роботи було дослідити вплив технологічних та конструктивних параметрів на процес збивання цукрової кондитерської помади на помадозбивальній машині та розробити заходи з її модернізації.

Методи досліджень: у роботі використовувались методи фізичного експерименту та теоретичного аналізу.

Наукова новизна одержаних результатів. Досліджено вплив температури на розчинність та в'язкість розчинів цукрози, отримані рівняння, які цей вплив описують та враховані в методиці визначення потужності на процес збивання кондитерської цукрової помади на помадозбивальній машині ШАЕ-800.

Практичне значення. Отримані рівняння залежностей в'язкості та розчинності розчинів цукрози можна використати в математичному описі та розрахунках процесів виробництва кондитерських помад та переробки розчинів цукрози, конструктивних та технологічних розрахунків перемішувального та збивального обладнання.

Ключові слова: кондитерська помада, розчин цукрози, в'язкість, розчинність, перемішування, шнекова мішалка, потужність