

УДК 664.8.022

Синільник О. – ст. гр. ОХ-4-8ск

*Національний університет харчових технологій*

## **РОЗРОБКА ОВОЧЕРІЗКИ ДЛЯ МОРКВИ ПРОДУКТИВНІСТЮ 100 КГ ЗА ГОДИНУ**

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

Synilnyk O.

*National University of Food Technologies*

## **NEW CUTTING VEGETABLES FOR CARROTS PRODUCTIVITY OF 100 KILOGRAMS PER HOUR**

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

Ключові слова: Різання овочів, напівфабрикати.

Keywords: Cutting vegetables, semi-finished products.

Для підприємств громадського харчування овочерізальні машини займають важливу роль, це зумовлено тим, що для забезпечення додавання овочів і плодів в харчові продукти виникає необхідність їх подрібнення.

Об'єктом дослідження є овочерізальна машина, яка сконструйована з аналога вітчизняного виробництва «Універсальна овочерізальна машина МР0-50-200». Вона складається з двох частин верхньої – циліндричної робочої камери і нижньої – привідної. Для збільшення продуктивності було збільшено об'єм бункера, а також встановлено викидач продукту. Викидач продукту забезпечує покращене вивантаження нарізаного продукту. Було запропоновано конструкцію з'ємної ножової решітки яка може постачатись з різною конфігурацією. Це дозволило нарізати варену моркву кубиками різного розміру, зокрема (10x10, 5x5 мм.). З'ємна ножова решітка може бути замінена ножовим диском, це дає змогу нарізати сиру моркву соломкою, скибочками або кружечками в залежності від встановлених форми ножів. Для ремонту вузлів обшивка корпусу встановлена за допомогою гвинтів, це збільшило доступ до всіх вузлів машини і значно зменшило час обслуговування.

Дані напівфабрикати (нарізана морква) можуть слугувати хорошою добавкою до страв, а також постачатись на інші технологічні операції, зокрема сушіння.

### **Висновки.**

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

### **Література.**

1. Обладнання підприємств переробної і харчової промисловості. За ред. І.С.Гулого. – Вінниця: Нова книга, 2001, – 576 с.
2. О.С.Бесараб, В.В.Шутюк. Технологія сушіння плодів та овочів. Конспект лекцій. К.: НУХТ, 2002. – 84 с.
3. IX Международная научная конференция студентов и аспирантов. Тезисы докладов. Техника и технология пищевых производств. 24 – 25 апреля 2014 г. В двух частях. Часть 2. Могилев 2014. – 247 с.