

УДК 663.43

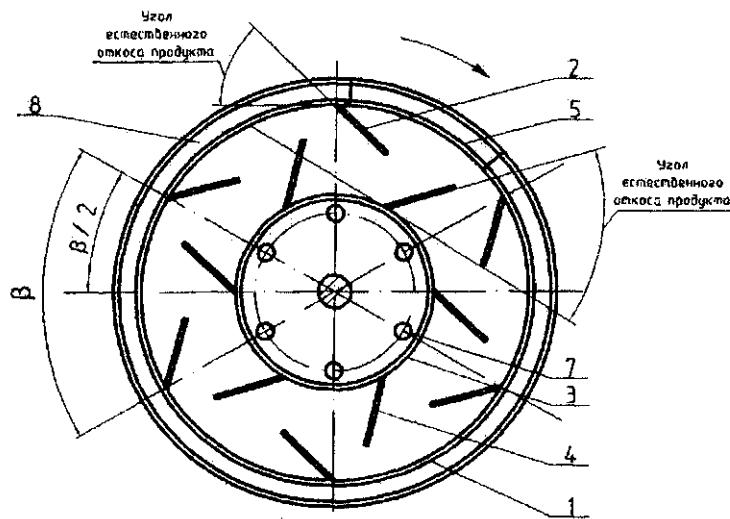
СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ КОНСТРУКЦИИ БАРАБАНА ДЛЯ ОБЖАРКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Новикова Н.А., Попко М.Н.

Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь

Авторами ранее разработан усовершенствованный аппарат для обжарки сыпучих пищевых продуктов [1].

В ходе дальнейших теоретических исследований создана оптимальная конструкция обжарочного узла (рисунок 1).



1 – обжарочный барабан; 2 – лопатки; 3 – дополнительный барабан; 4 – лопатки;
5 – откидная дверца; 6 – вал; 7 – ТЭНЫ; 8 – тепловая изоляция

Рисунок 1 – Расчетная модель обжарочного узла новой конструкции

Лопатки 2 для перемешивания продукта в предлагаемой конструкции размещаются равномерно по окружности внешнего барабана 1 с угловым интервалом равным $\pi/6$. Угол наклона лопаток 2 внешнего барабана 1 и лопаток 4 внутреннего барабана 3 к касательной в месте крепления равен углу естественного откоса продукта. Равенство угла наклона лопаток 2 к касательной в месте крепления углу естественного откоса продукта позволяет обеспечить подъем наибольшего количества продукта до верхней точки внешнего барабана 1 и дальнейшее перемещение продукта лопатками 4 внутреннего барабана 3, смешенными для этого относительно направляющих лопаток 2 обжарочного на половину центрального угла β между смежными лопатками обжарочного барабана, как следствие, повысить качество перемешивания и обжаривания. Лопатки 4 внутреннего барабана 3 смешены относительно лопаток 2 внешнего барабана 1 на половину центрального угла между смежными лопатками 2 внешнего барабана 1.

Литература.

1. Новикова, Н.А. Экспериментальная установка для исследования процесса приготовления карамельного солода / Н.А. Новикова, В.М. Осипов, А.И. Новиков. – Техника и технология пищевых производств: тез. докл. VII Междунар. науч.-техн. конф., 21 – 22 мая 2009г., Могилев / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия»; редкол.: А.В.Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев: УО МГУП, 2009. – С. 97.