

РАЗРАБОТКА РЕЖУЩИХ МЕХАНИЗМОВ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПОЛУФАБРИКАТОВ

Морозов А.А

**Научные руководители – Давидович И.Ю., к.т.н., доцент, Ширин Н.И., к.т.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Беларусь**

Повышение качества мясной продукции и ее пищевой ценности, более полная и глубокая переработка мясного сырья – одна из важнейших задач для мясоперерабатывающих предприятий Республики Беларусь. Для осуществления данной задачи необходимо постоянно совершенствовать все технологические процессы и проводить их в рациональных и оптимальных режимах.

Статистические данные свидетельствуют о том, что за последние 10 лет потребление полуфабрикатов выросло более чем в 3 раза.

Еще недавно наибольшим спросом пользовались куриные полуфабрикаты, но время идет – меняются приоритеты: значительный рост в последние годы наблюдается на рынке полуфабрикатов из свинины и говядины. Наибольшее развитие получило производство натуральных полуфабрикатов – крупнокусковых, порционных и мелкокусковых.

Изготовление натуральных полуфабрикатов – одна из наиболее ответственных технологических цепочек, вообще имеющих место в мясной промышленности и вот почему: все изъяны и недостатки мясного сырья здесь наиболее сильно бьют по качеству и, соответственно, стоимости готовой продукции.

Потребитель пищевой продукции хочет видеть среди своих покупок не только качественный и свежий, но уже нарезанный небольшими порциями и готовый к употреблению продукт. Завершающий этап приготовления таких продуктов не возможен без машин для порционной нарезки.

В связи с вышеизложенным, целью данной работы является создание линии по измельчению мяса, оборудование которой будет построено на базе рабочего привода мясорубки МИМ – 300. За счет крепления на приводе мясорубки сменных модулей, оснащенных ножевыми блоками, осуществляется переработка куска мяса в пласты, полосы и кубики, что позволяет производить натуральные порционные и мелкокусковые бескостные мясные полуфабрикаты.

Машинно-аппаратурная схема участка производства полуфабрикатов состоит из подвесной конвейерной линии, конвейера обвалки мяса, последовательно установленных устройств для резки кусков мяса на пласты равной толщины, пластов мяса на полосы и резки полос на кубики. Все перечисленные резательные устройства объединены конвейерами подачи и транспортировки полученного полуфабриката. Выработанные полуфабрикаты подвергаются порционированию, упаковке и оформлению.

Отличительной особенностью схемы является то, что описываемый технологический процесс можно остановить на любой стадии измельчения в зависимости от требуемого вида производимых полуфабрикатов и осуществить их порционирование и упаковку уже с первого или второго этапа переработки.