

## АНАЛИЗ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА СМЕТАНЫ КАК ОБЪЕКТА УПРАВЛЕНИЯ

Петрова А.М., Кожевников М.М.  
Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Беларусь

При производстве сметаны важную роль играет процесс сквашивания, исходя из анализа технологического процесса производства сметаны как объекта управления процесс сквашивания является многомерным и нелинейным с большим количеством переменных. Управление данным процессом заключается в целенаправленном выборе и поддержании этих переменных или определенной их части.

Автоматическое управление процессом сквашивания сметаны, как и другими объектами данного процесса, имеет цель улучшения их технических и экономических характеристик и показателей. При рассмотрении вопросов оптимального управления процесса сквашивания большей частью рассматривается статическая оптимизация, которая основана на том, что экономический эффект от стабилизации наилучшего режима сквашивания в несколько раз, превышает эффект от оптимизации переходных процессов в установке. Это следует из анализа статических характеристик сквашивания сметаны, связывающих целевую функцию управления с возмущениями и управляющими воздействиями.

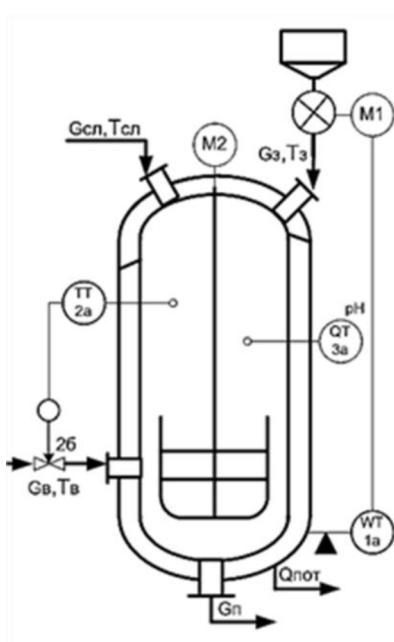


Рисунок 1 – Схема установки

Проведен анализ процесса сквашивания сметаны, который позволил построить математическую и имитационную модель сквашивающего резервуара, практическая ценность предложенных моделей состоит в том, что они могут являться основой построения адаптивных систем управления технологическим процессом производства сметаны.

В результате проведения анализа определено, что основными параметрами, которые характеризуют режим сквашивания сметаны, являются расход  $G_{\text{сл}}$  и температура  $T_{\text{сл}}$  нормализованных сливок, расход закваски  $G_3$ , температура  $T_B$  и расход  $G_B$  холодной воды, выход готового продукта  $G_{\text{п}}$ .

Таким образом, процесс сквашивания сметаны можно представить как объект управления, характеризующийся следующими основными группами переменных: переменные, характеризующие состояние процесса (рисунок 1) – регулирование массы нормализованных сливок  $G_{\text{сл}}$  в % соотношении с подачей закваски  $G_3$ , в резервуар для сквашивания; переменные, изменением которых система регулирования может воздействовать на объект с целью управления – температура сквашивания при подаче холодной воды  $T_B$  в рубашку; переменные, изменения которых не связаны с воздействием системы регулирования, так называемые возмущающие воздействия являются потерей тепла в окружающую среду  $Q_{\text{пот}}$ .

Проведен анализ процесса сквашивания сметаны,