

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ
76 НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
ВИКЛАДАЧІВ АКАДЕМІЇ**

Одеса 2016

Наукове видання

Збірник тез доповідей 75 наукової конференції викладачів академії
18 – 22 квітня 2016 р.

Матеріали, занесені до збірника, друкуються за авторськими оригіналами
За достовірність інформації відповідає автор публікації

Під загальною редакцією Заслуженого діяча науки і техніки України,
д-ра техн. наук, професора Б.В. Єгорова
Укладач Л. В. Агунова

Редакційна колегія

Голова

Єгоров Б. В., д-р техн. наук, професор

Заступник голови

Капрельянц Л. В., д-р техн. наук, професор

Члени колегії:

Амбарцумянц Р. В., д-р техн. наук, професор
Безусов А. Т., д-р техн. наук, професор
Віннікова Л. Г., д-р техн. наук, професор
Гапонюк О. І., д-р техн. наук, професор
Жигунов Д. О., д-р техн. наук, доцент
Іоргачева К. Г., д-р техн. наук, професор
Коваленко О. О., д-р техн. наук, ст. наук. співробітник
Крусір Г. В., д-р техн. наук, професор
Мардар М. Р., д-р техн. наук, професор
Мілованов В. І., д-р техн. наук, професор
Осипова Л. А., д-р техн. наук, доцент
Павлов О. І. д-р екон. наук, професор
Плотніков В. М., д-р техн. наук, доцент
Савенко І. І. д-р екон. наук, професор
Тележенко Л. М. д-р техн. наук, професор
Ткаченко Н. А., д-р техн. наук, професор
Ткаченко О. Б., д-р техн. наук, доцент
Хобін В. А., д-р техн. наук, професор
Хмельнюк М. Г., канд. техн. наук, доцент
Станкевич Г. М., д-р техн. наук, професор
Черно Н. К., д-р тех. наук, професор

НАУКОВО-ТЕХНІЧНІ ПРОБЛЕМИ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

МОДЕРНІЗАЦІЯ РОТОРА ТІСТОМІСІЛЬНОЇ МАШИНИ БЕЗПЕРЕРВНОЇ ДІЇ

Ліпін А. П., канд. техн. наук, доцент, Гончарук А. А., канд. техн. наук, доцент
Одеська національна академія харчових технологій

Хліб — це перша необхідність в раціоні харчування людини. У поняття «хліб», ми вкладаємо уявлення щонайширшого асортименту хлібобулочних виробів, починаючи від крекери або пряника і закінчуючи хлібними батонами і короваями. По рівню продуктивності праці, концентрації виробництва, технологіям процесу і асортименту продукції, хлібопечення займає провідне місце, і це положення є відправною позицією, з якою країна вступила в ХХІ століття.

Основою для випічки вищезазначених хлібобулочних виробів є тісто, яке можна приготувати, починаючи з домашніх умов і закінчуючи використанням новітніх, високопродуктивних, прогресивних машин тістомісів безперервної дії, які залежно від рецептурного складу і особливостей асортименту продукції, що випускається, по різному впливають на тісто і подальше його дозрівання. Якість роботи машин тістомісів обумовлює зрештою якість готової продукції.

Метою роботи є інтенсифікація процесу приготування тіста, тобто швидший його заміс у порівнянні з аналогічними машинами тістомісами з отриманням аналогічної його структури і інших, високих кількісно-якісних показників.

Машина тістоміс безперервної дії, яка відноситься до високопродуктивного технологічного устаткування хлібопекарської промисловості, включає зварну раму, привід і сам агрегат тістоміса, який, у свою чергу, складається з складальних одиниць. Основні — це корпус і, співвісний розташований в ньому, за допомогою підшипникових опор, ротор, на якому вмонтовуються місильні органи. Привід даної машини включає електродвигун, відкриту клинопасову передачу і закритий зубчатий редуктор.

Досягнення поставленої мети здійснюється шляхом проектування спеціального виконавчого пристрою (робочого органу) — комбінованого валу (ротора). Даний ротор розбитий на дві ділянки, кожен з яких містить робочі (місильні) органи певної конфігурації. Першою ділянкою є ротор, оснащений лопатками. На даній ділянці відбувається перемішування всіх інгредієнтів для приготування тіста, а також процес його початкового замісу. На другій ділянці ротор забезпечений ексцентриками певної форми, розташованими рівнозміщено в кутовому орієнтирі. На даній ділянці відбувається як заміс і дозаміс тіста, так і його подальша пластифікація. Отже, вищезгадані послідовні операції по перемішуванню сухих і рідких інгредієнтів тіста, його заміс і подальша пластифікація відбуваються в одному робочому просторі технологічної машини, що є прогресивним методом модернізації. В даний час, ці три (або два) етапи технологічного процесу приготування тіста, здійснюються, в більшості випадках, в різних агрегатах технологічних установок тістомісів, або в різних робочих просторах однієї технологічної машини (наприклад, в машинах ШТМ, ШТ—1М, РЗ—ХТО, машині тістомісі конструкції Хренова і ін.), в чому простежується ще один з недоліків даного типу машин — низька компактність конструкцій.

Список літератури

1. Петько, В. Ф. Технологическое оборудование хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства: учебник [Текст] / В. Ф. Петько, О. И. Гапонюк, Е. В. Петько, А. В. Ульяницкий; под ред. д-ра техн. наук, проф. О. И. Гапонюка – К.: Центр учебной литературы, 2007. – 432 с.

| | |
|--|-----|
| ШЛЯХИ ПЕРЕХОДУ ДО ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ У МІСТАХ НА ОСНОВІ ТЕХНОЛОГІЙ ЕКОЛОГІЗАЦІЇ В МІСТОБУДУВАННІ | |
| Руссва Я. П. | 159 |
| ЕКОЛОГІЧНІСТЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ В СИСТЕМІ ЇХ ЕКОЛОГІЧНОЇ БЕЗПЕКИ | |
| Шевченко Р. І., Крестінков І. С., Обухова А. С. | 161 |
| УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ВОДИ ЯК СКЛАДОВА СТАЛОГО РОЗВИТКУ ТА ПРОДОВОЛЬЧОЇ БЕЗПЕКИ ДЕРЖАВИ | |
| Стрікаленко Т. В., Ляпіна О. В., Подолян Р. А. | 163 |

СЕКЦІЯ

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ, ТУРИСТИЧНИЙ БІЗНЕС ТА РЕКРЕАЦІЯ

| | |
|--|-----|
| ФІНАНСОВО-ЕКОНОМІЧНІ АСПЕКТИ РЕГУЛЮВАННЯ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ | |
| Дишкантюк О. В. | 164 |
| СВІТОВІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РИНКУ SPA- I WELLNESS ПОСЛУГ | |
| Д'яконова А. К. | 166 |
| СВІТОВІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РИНКУ SPA- I WELLNESS ПОСЛУГ ВДОСКОНАЛЕННЯ КОНЦЕПЦІЇ РОЗВИТКУ LOUNGE CAFÉ ПРИ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ КОМПЛЕКСІ «PALLADIUM» | |
| Саламатіна С. Є., Кравченко Я. В. | 168 |
| ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ НА ПІВДНІ УКРАЇНИ | |
| Тітомир Л. А. | 170 |
| ОРГАНІЗАЦІЯ АНІМАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ В ПРОЦЕСІ СТВОРЕННЯ АНІМАЦІЙНИХ ПРОГРАМ | |
| Харенко Д. О. | 171 |
| ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ПРОЕКТУВАННЯ РЕСТОРАНІВ З ВІДКРИТОЮ КУХНЕЮ | |
| Ряшко Г. М. | 173 |
| ФУНКЦІЇ СУЧАСНОГО УКРАЇНСЬКОГО ТУРИЗМУ | |
| Іванов А. М., Олійник В. Д. | 175 |
| ДИНАМІКА РОЗВИТКУ ТА ТЕНДЕНЦІЇ ЗМІНИ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ ГАЛУЗІ В УКРАЇНІ | |
| Коваленко Н. О. | 177 |
| ТОС В ФОРМУВАННІ СТРАТЕГІЇ РОЗВИТКУ САНАТОРНО-КУРОРТНИХ ЗАКЛАДІВ ТА ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО ТУРИЗМУ | |
| Стрікаленко Т. В. | 179 |
| SWOT ANALYSIS OF ALL INCLUSIVE SYSTEM IN THE TURKISH TOURISM SECTOR | |
| Liganenko Margaryta | 181 |
| ОСНОВНІ НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ ВИННОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ | |
| Асауленко Н. В. | 183 |
| ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ РОБОТИ SPA-ЦЕНТРУ У ГОТЕЛІ | |
| Д'яконова А. К., Тітомир Л. А. | 185 |
| ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ — ЯК РІЗНОВИД ТУРИЗМУ | |
| Кузьменко Ю. Я. | 187 |

СЕКЦІЯ

ТЕХНОЛОГІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ ЗЕРНОВИХ ВИРОБНИЦТВ

| | |
|---|-----|
| МОДЕРНІЗАЦІЯ ЗЕРНОДРОБАРКИ | |
| Алексашин О. В. | 190 |
| МОДЕРНІЗАЦІЯ ОХОЛОДЖУВАЧА ГРАНУЛ КОМБІКОРМІВ | |
| Алексашин О. В. | 190 |
| СИСТЕМИ ЕКОЛОГІЧНОЇ БЕЗПЕКИ ПРИСТРОЇВ ДЛЯ ПРИЙМАННЯ ЗЕРНА З АВТОМОБІЛЬНОГО ТРАНСПОРТУ | |
| Гапонюк О. І., Гончарук Г. А. | 191 |
| МОДЕРНІЗАЦІЯ АБРАЗИВНО-ДИСКОВОЇ ЛУЩИЛЬНО-ШЛІФУВАЛЬНОЇ МАШИНИ ТИПУ А1-ЗШН-3 | |
| Шипко І. М. | 193 |
| УДОСКОНАЛЕННЯ КОНСТРУКЦІЇ ПРОСІЮВАЧА СОЛІ І КРЕЙДИ | |
| Солдатенко Л. С. | 194 |
| МОДЕРНІЗАЦІЯ РОТОРА ТІСТОМІСИЛЬНОЇ МАШИНИ БЕЗПЕРЕРВНОЇ ДІЇ | |
| Ліпін А. П., Гончарук А. А. | 195 |
| НОВИЙ НАПРЯМ В ПРОЦЕСІ ПЕРВИННОЇ ПЕРЕРОБКИ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ ХОЛОДНИМ СПОСОБОМ | |
| Гладушняк О. К. | 196 |

Наукове видання

**Збірник тез доповідей
76 наукової конференції
викладачів академії**

Головний редактор акад. Б. В. Єгоров
Заст. головного редактора акад. Л. В. Капрельянц
Відповідальний редактор акад. Г. М. Станкевич
Укладач Л. В. Агунова