

**Міністерство аграрної політики та продовольства
України**



ПРАЦІ
Таврійського державного
агротехнологічного університету

Випуск 13 Том 7

Наукове фахове видання

Мелітополь – 2013 р.

УДК 621.311:631

ПЗ.8

Праці Таврійського державного агротехнологічного університету –
Вип. 13 . Т. 7 – Мелітополь: ТДАТУ, 2013.– 179 с.

Друкується за рішенням Вченої Ради ТДАТУ,
Протокол № 4 від 24 грудня 2013 р.

У збірнику наукових праць публікуються матеріали за результатами досліджень у галузі механізації сільського господарства, харчових виробництв, переробки та зберігання сільськогосподарської продукції, енергетики та автоматизації процесів агропромислового та харчового виробництв.

Редакційна колегія праць ТДАТУ:

Кюрчев В.М. – к.т.н., проф., ректор ТДАТУ (головний редактор);
Надикто В.Т. – чл.-кор. НААН України, д.т.н., проф. (заступник
головного редактора); Діордієв В.Т. – к.т.н., проф. (відповідальний
секретар); Дідур В.А. – д.т.н., проф.; Кушнар'єв А.С. – чл.-кор. НААН
України, д.т.н., проф.; Леженкін О.М. – д.т.н., проф.; Малкіна В.М. –
д.т.н. проф.; Никифорова Л.Є. – д.т.н., проф.; Овчаров В.В. – д.т.н.,
проф.; Панченко А.І. – д.т.н., проф.; Скляр О.Г. – к.т.н., доц.;
Тарасенко В.В. – д.т.н., проф.; Шацький В.В. – д.т.н., проф.;
Ялпачик Ф.Ю. – к.т.н., проф.

Відповідальний за випуск – к.т.н., проф. Ялпачик Ф.Ю.

Редактор – к.т.н., доц. Самойчук К.О.

Кафедра обладнання переробних і харчових виробництв

Адреса редакції: ТДАТУ
Просп. Б. Хмельницького, 18
м. Мелітополь
Запорізька обл.
72312 Україна

ISSN 2078-0877

© Таврійський державний агротехнологічний університет, 2013.

Зміст

| | стор. |
|--|--------------|
| <i>Ялпачик В.Ф., Ялпачик Ф.Ю., Стручаєв М.І.</i> Нові методи контролю якості плодів при зберіганні холодом | 3 |
| <i>Самойчук К.О., Івженко А.О.</i> Механізми диспергування жирової фази в пульсаційному апараті з вібруючим ротором | 11 |
| <i>Змеєва І. М., Кюрчев С. В., Ялпачик Ф. Ю., Стручаєв М. І.</i> Вплив коефіцієнтів місцевих опорів розливної системи на продуктивність дозуючого пристрою | 21 |
| <i>Дейниченко Г.В., Мазняк З.О., Гузенко В.В.</i> Застосування діафільтраційного очищення в процесі одержання пектинових концентратів | 28 |
| <i>Гвоздєв О.В., Петриченко С.В., Мирошниченко О.О.</i> Установа для дослідження процесу змішування сипучих матеріалів | 34 |
| <i>Ялпачик О.В.</i> Обґрунтування параметрів та режимів роботи зернової дробарки прямого удару | 42 |
| <i>Червоткіна О.О., Олексієнко В.О., Фучаджи Н.О.</i> Обґрунтування параметрів робочого органу гранулятора для отримання гранул на основі овочевої сировини | 57 |
| <i>Клевцова Т.О., Ялпачик Ф.Ю.</i> Визначення ефективності попередньої сепарації зерна при подрібненні прямим ударом | 63 |
| <i>Диордиев В.Т., Новиков Г.В.</i> Пути повышения эффективности функционирования предприятий послеуборочной и предпосевной обработки зерновых | 71 |
| <i>Юрченко С.Л., Колеснікова М.Б.</i> Розробка рецептурного складу плодово-ягідних начинок | 83 |
| <i>Сердюк М.Є., Гапріндашвілі Н.А.</i> Зміна вмісту аскорбінової кислоти в плодах груші при тривалому зберіганні з використанням антиоксидантів | 89 |
| <i>Хассай Д.В., Янаков В.П., Голованов М.В.</i> Визначення технічних характеристик місильних органів тістомісильних машин | 95 |
| <i>Паляничка Н.О., Гвоздєв О.В.</i> Визначення ступеня гомогенізації при імпульсній гомогенізації молока | 102 |
| <i>Бескровний О.І.</i> Вдосконалення якості оптимізаційних моделей харчових технологій | 108 |
| <i>Бойко Г.А., Расторгуєва М.Й.</i> Перспективи використання сумішного прядива на основі волокон льону олійного з натуральними та хімічними волокнами | 116 |
| <i>Болгова Н.В.</i> Виробництво та аналіз якості смажених ковбас | 121 |
| <i>Бородай Д.В., Бачинська Я.О.</i> Товарознавчі аспекти якості печива пісочного здобного підвищеної біологічної цінності з додаванням суміші харчових волокон | 126 |

| | |
|--|-----|
| <i>Головко М.П., Пенкіна Н.М., Колесник В.В.</i> Порівняльна характеристика хімічного складу та антиоксидантної активності різних видів молочної сироватки та перспективи її використання у напоях | 134 |
| <i>Желіба А.В.</i> Теоретичне обґрунтування важливості застосування показників NOR, PSE, DFD для м'яса свинини | 140 |
| <i>Кошулько В.С.</i> Вплив величини зношування контактуючих поверхонь фіксуючих коліс та сортувального столу падді-машини на процес віброударного сепарування | 148 |
| <i>Курилович Н.Н., Киркор М.А.</i> Теоретическая оценка предельной вязкопластической деформации при деформировании пищевых масс | 152 |
| <i>Любенко Г. Д., Обозна М. В., Перцевой Ф. В.</i> Характеристика технології термостійкої начинки на основі молочної сировини з використанням пектину | 159 |
| <i>Мельник І.В., Вікуль С.І., Літвинчук А.І.</i> Порівняльна характеристика якісних показників «тритікалевого» і класичного пива | 166 |
| <i>Пузік Л.М., Бондаренко В.А.</i> Збереженість коренеплодів пастернаку залежно від умов зберігання | 172 |

Наукове фахове видання

Праці Таврійського державного агротехнологічного
університету

Випуск 13. Том. 7

Свідоцтво про державну реєстрацію – Міністерство юстиції
13503-2387 ПР від 03.12.2007 р.

Відповідальний за випуск – Ялпачик Ф.Ю.
Коректор – Котенко В.І.

Підписано до друку 26.12.2013 р. друк Rizo. Друкарня ТДАТУ.
11,2 умов. друк. арк. тираж 100 прим.

73312 ПП Верескун.
Запорізька обл., м. Мелітополь, вул. К. Маркса, 10
тел. (06192) 6-88-38