

**Міністерство аграрної політики та продовольства
України**



ПРАЦІ
Таврійського державного
агротехнологічного університету

Випуск 14 Том 1

Наукове фахове видання

Мелітополь – 2014 р.

УДК 621.311:631

ПЗ.8

Праці Таврійського державного агротехнологічного університету –
Вип. 14 . Т. 1 – Мелітополь: ТДАТУ, 2014.– 182 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.; Скл'яр 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, 2014.

Зміст

	стор.
<i>Ялпачик Ф.Ю., Янаков В.П., Скляр І.В.</i> Формулювання технічних характеристик тістомісильних машин періодичної дії	3
<i>Циб В.Г., Полудненко О.В.</i> Аналіз методів оцінювання якості змішування рідких компонентів при виробництві безалкогольних напоїв	7
<i>Гербер Ю.Б., Гаврилов О.В., Вербицький О.П.</i> Дослідження теплових процесів в пластинчастому апараті при виробництві молочних продуктів	13
<i>Олексієнко В.О., Колосков Д.О.</i> Проблеми травмування зерна при переміщенні і завантаженні його в силоси та пропозиції щодо його зниження	20
<i>Паляничка Н.О.</i> Модель подрібнення жирової фази молока при імпульсній гомогенізації	24
<i>Петриченко С.В., Гвоздєв О.В.</i> Нові матеріали для пакування харчових продуктів	30
<i>Самойчук К.О., Ковальов О.О.</i> Використання нормалізації в струменевому гомогенізаторі молока з роздільною подачею вершків	37
<i>Клевова Т.О.</i> Методи математичного моделювання, що застосовуються для процесу сепарації зерна	46
<i>Ялпачик В.Ф., Ялпачик Ф.Е., Стручаев Н.И.</i> Извлекающий аппарат ротационного типа	52
<i>Бойко Т.Ю.</i> Обґрунтування конструктивно-технологічної схеми машини для переробки плодкових вичавок	59
<i>Юрченко С.Л., Сороколат Н.В.</i> Вивчення властивостей розчинів піноутворювачів	65
<i>Акуленко С.В., Желудков А.Л.</i> Влияние режимов куттерования мяса кур механической обвалки на его водосвязывающую способность	73
<i>Бескровний О.І.</i> Практична реалізація результатів моделювання процесу пластикації кондитерських мас	81
<i>Бондарев Р.А., Киркор М.А.</i> Обоснование применения роторного классификатора для разделения пищевых порошков	89
<i>Віннікова В.О.</i> Порівняльна характеристика споживчих властивостей сиркової пасти збагаченої Омега – 3 та Омега – 6	97
<i>Дюкарева Г.І., Соколовська О.О.</i> Перспективи використання стевії в кондитерській промисловості як піноутворювача та стабілізатора	103

<i>Котляр О.В., Горальчук А.Б., Гринченко О.О.</i> Вплив на піноутворюючу здатність рецептурних компонентів сухого збивного напівфабрикату	109
<i>Кузьміна Т.О., Расторгуєва М.Й., Бобирь С.В.</i> Розробка рекомендацій для збереження якісних властивостей льоносировини під час тривалого зберігання	117
<i>Курмаз Я.В.</i> Обґрунтування використання пшеничних висівок при виробництві функціональних м'ясних продуктів	125
<i>Ляліна Н.П., Резвих Н.І., Березовський Ю.В.</i> Оптимальні параметри приготування трести безнаркотичних конопель способом холодноводного мочіння	131
<i>Мороз О.В.</i> Розробка моделі технологічного процесу отримання гранульованих продуктів на основі рослинної сировини	139
<i>Пільненко А.К.</i> Розрахунок технологічних параметрів машини для нарізання гастрономічних продуктів	146
<i>Проскурня І. О.</i> Обґрунтування використання курячого м'яса та овочевих соків для виробництва варених ковбас дієтичного призначення	154
<i>Савченко-Перерва М.Ю., Якуба О.Р.</i> Розрахунок втрат тиску апарата із зустрічними закрученими потоками після вдосконалення для харчової промисловості	160
<i>Черевична Н.І., Ольховська В.С.</i> Застосування методологічного підходу до розробки та впровадження системи управління якістю бісквітної продукції на основі концепції НАССР	168
<i>Шеменчук Ю.В.</i> Теоретичне обґрунтування застосування показників NOR, PSE і DFD Яловичини в промисловості	174

Наукове фахове видання

Праці Таврійського державного агротехнологічного
університету

Випуск 14 . Том. 1

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 28.01.2014 р. друк Rizo. Друкарня ТДАТУ.
11,4 умов. друк. арк. тираж 100 прим.

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