

**УДК 641.539**

**О.І. Бабанова, Ю.Ю. Доломакін к.т.н., доц., І.Г. Бабанов к.т.н., доц.**

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Відкритий міжнародний університет розвитку людини «Україна»

## **УДОСКОНАЛЕННЯ СПОСОБУ ТЕПЛООВОГО ОБРОБЛЕННЯ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ**

**O.I. Babanova, Y.Y. Dolomakin Assoc. Prof., I.G. Babanov Assoc. Prof.**

### **IMPROVEMENT OF THE METHOD OF HEAT TREATMENT OF SAUSAGE PRODUCTS**

На виробництві широко використовують класичний спосіб для проведення теплового оброблення ковбасних виробів, у якому після осадження, ковбасні вироби піддають копченню димоповітряною сумішшю при спалюванні дерев'яної сировини на протязі 2...3 доби при температурі 18...22 °С, після копчення ковбасні вироби підсушують на спеціальних стійках в сушильних агрегатах зального типу при температурі 10...12 °С і відносній вологості повітря 75 %.

Недоліком такого способу оброблення є значні втрати ваги ковбасних виробів при даній температурі проведення процесу та нестабільність розподілу кольороутворення оболонки ковбасного виробу. Це приводить до зниження інтенсивності процесу теплообміну та як наслідок погіршення якості готової продукції.

В основу удосконалення даного способу теплового оброблення ковбасних виробів поставлена задача інтенсифікації процесу теплового оброблення за рахунок створення безперервності процесу, поліпшення якості готових ковбасних виробів й зниження енерговитрат на процес.

Удосконалення процесу вирішується тим, що спосіб теплового оброблення ковбасних виробів що включає процеси копчення та сушіння ковбасних виробів, які проводять одночасно в двох секціях однієї термокамери при пульсаційній подачі димоповітряної суміші зі швидкістю 0,2...0,4 м/с, при температурі копчення 16...24 °С, відносній вологості 79...92 % протягом 3-х діб, при копченні тривалість циклу пульсаційної подачі димоповітряної суміші складає 60...90 хв. з інтервалом 60...90 хв., а при температурі сушіння 11...13 °С тривалість циклів подачі повітряної суміші в першому періоді сушіння складає 60...90 хв. з інтервалом 4...5 годин і відносній вологості повітря 80...90 %; в другому періоді сушіння тривалість циклу складає 90...120 хв. з інтервалом 4...5 годин і відносній вологості 70...80 %; в третьому періоді сушіння повітряна суміш подається постійно з відносною вологістю 55...70 %.

Удосконалення даного способу полягає в проведенні теплового оброблення ковбасних виробів одночасно в двох секціях однієї термокамери з пульсаційною подачею димоповітряної суміші, що суттєво обумовлює інтенсифікацію процесу, рівномірне кольороутворення та втрати вологи по шарах продукту, що призводить до безперервності процесу, поліпшення якості готових ковбасних виробів та зниження енерговитрат.

#### **Література**

1. Сухенко Ю.Г., Серьогін О.О., Сухенко В.Ю., Рябоконт Н.В. Ресурсозберігаючі технології в харчових і переробних виробництвах: [Підручник] / За ред. проф. О.О. Серьогіна. – К.: ЦП «КОМПРИНТ», 2016. – 338 с.