Інструкційна карта

Практичного заняття № 4

Дисципліна: «Процеси та апарати харчових виробництв»

Тема: Механічне обладнання для пресування продуктів.

Мета: Визначення влаштування та типи механічного обладнання в яких відбуваються процеси пресування продуктів.

Забезпечення заняття: натуральні зразки котлето-формуючої машини МФК-2240 та варенично-пельменного апарата; плакати машин та механізмів.

Хід роботи та методика його виконання:

1.Ознайомлення з конструкцією робочих органів котлето-формуючої машини та варенично-пельменного апарата.

2.Визначення відрізняючих особливостей у конструкції робочих органів цих машин.

3.Зробити креслення робочих органів машин.

4.Визначити ефективність пресування за формулою:

$$Ву = \frac{Vn}{Vк};$$

де: Ву – ефективність пресування;

Vn – початковий об’єм матеріалу, $м^3$;

Vк - кінцевий об’єм, після пресування, $м^3$

Контрольні питання:

1.З якою метою виконують процеси формування та штамповки, в яких машинах?

2.Які процеси відбуваються при пресуванні?

3.Від чого залежить процес пресування?

4.До якої групи машин, по способу пресування, належить варенично-пельменний апарат?

Література:

1. Поперечний А.М. Процеси та апарати харчових виробництв. Київ, Видавництво «Центр літератури», 2007