

Автоматизация процесса приготовления колбасного фарша**Е.С. Якубовская, старший преподаватель,****В.Д. Новик, студент**

УО «Белорусский государственный аграрный технический университет»

Качество продукции в мясоперерабатывающей промышленности определяется точностью поддержания параметров на технологической линии или установке. При производстве вареных колбас это, прежде всего, относится к дозированию компонентов при приготовлении колбасного фарша.

В этом случае система автоматического управления должна осуществлять подачу фарша насосами в бункер и поочередную выгрузку в фаршемешалку (рисунок 1) заданного количества говядины, свинины, молока и воды, их перемешивание в течение заданного времени и подачу звукового сигнала за 15 с до окончания процесса приготовления фарша.

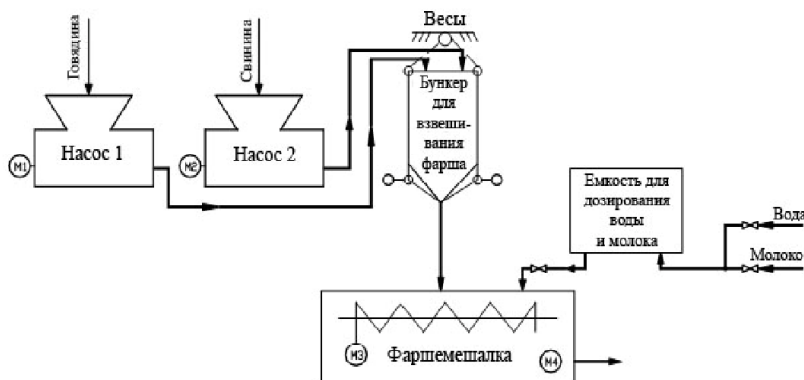


Рисунок 1 – Технологическая линия приготовления колбасного фарша

Реализовать точное дозирование компонентов позволит установка тензометрической системы на бункер для взвешивания, емкостных датчиков уровня в емкости для дозирования жидких компонентов, а также использование контроллера для обработки сигналов с датчиков и управления оборудованием линии приготовления колбасного фарша по сложному алгоритму. Внедрение такой системы в производство обеспечит качество продукции – вареных колбас, приготавливаемых по различной рецептуре.