

УДК 637.531.45

НОВЫЙ РЕЖУЩИЙ МЕХАНИЗМ ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ МЯСНОГО СЫРЬЯ

Г.И.Белохвостов, А.А.Бренч

Могилевский технологический институт

Предназначен для высококачественного измельчения кускового мяса при производстве фарша для колбасных и других мясных изделий в волчках типа МП-160.

К6-ФВЗП-200, мясорубках типа МИМ, измельчителях типа и других машинах отечественного и зарубежного производства.

АТИМ-2, ФФЗМ, ФФГ

В комплект поставки режущего механизма входят:

- ножи двусторонние крестовидные - 2 шт.;
- решетка приемная (подрезная) - 1 шт.;
- решетка ножевая с отверстиями диаметром 25 мм - 1 шт.;
- решетка ножевая с отверстиями диаметром 16 мм - 1 шт.;
- решетка ножевая с отверстиями диаметром 12 мм - 1 шт.;
- решетка ножевая с отверстиями диаметром 5 мм - 1 шт.;
- решетка ножевая с отверстиями диаметром 3 мм - 1 шт.;
- решетка ножевая с отверстиями диаметром 2,5 мм - 1 шт.;
- решетка ножевая с отверстиями диаметром 1,7 мм - 1 шт.

По сравнению с известными аналогами режущий механизм обеспечивает:

- более качественное измельчение мясного сырья при повышении производительности в 1,2...1,3 раза и стабильности энергозатрат,
- уменьшение уровня шума работающего волчка на 1,0...1,5 дБА;
- снижение температуры измельчаемого сырья на 2...3 °С;
- сокращение ремонтных операций по перезаточке и замене.

Новый режущий механизм обладает повышенными прочностью, жесткостью, долговечностью, и износостойкостью (2...3 раза); его конструкция защищена авторским свидетельством СССР №1720711, патентом России №2047368, патентами Республики Беларусь №928, №1522 и положительным решением на выдачу патента РБ по заявке №950254 от 5.11.97.

В конструкции режущего механизма впервые геометрические параметры перфорированных ножевых подрезной, приемной и выходной решеток взаимосвязаны между собой, что позволило получить одинаковое гидравлическое сопротивление на пути следования измельчаемого сырья. Кроме того, применена новая конструкция вращающихся ножей, причем конструктивные особенности ножей также взаимосвязаны с параметрами перфорации выходной ножевой решетки. Это стало возможным благодаря, впервые установленной, взаимосвязи между международным рядом предпочтительных чисел, современных евростандартов, золотой пропорции и ряда чисел Фибоначчи.

Разработан механизм коллективом молодых ученых кафедры "Машины и аппараты пищевых производств" под руководством д.т.н., профессора Груданова В.Я.