

**АЛГОРИТМ УПРАВЛЕНИЯ ПРОЦЕССОМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
КЕФИРНОЙ ЗАКВАСКИ**

В процессе приготовления кефирной закваски требуется соблюдения многих технологических параметров. Сперва заливают молоко в заквасочник (рисунок 1). Далее молоко в течении 30 минут подвергается пастеризации при температуре 90 °С. При этом задействован контур подачи теплоноситель. Далее молоко охлаждается до 30 °С при подаче проточной воды и вносится при включении мешалки заквасочная культура в определенной дозе. После этого при периодическом вымешивании в заквасочнике выдерживается смесь в течении 18 часов. После этого закваска выгружается из заквасочника.

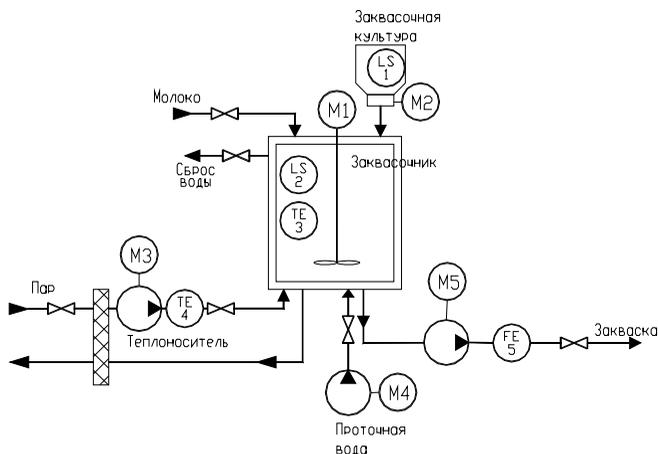


Рисунок 1 – Процесс приготовления закваски

Такой сложный алгоритм может быть реализован только при использовании контроллера. При этом целесообразно организовать через панель оператора отслеживание технологических параметров.