

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/referat/38268>

Тип работы: Реферат

Предмет: Нет данных

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 3

1. Виды соединения деталей 4

2. Механизмы, используемые в мясной промышленности 13

3. Механические передачи 18

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 29

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ 31

200 литров, оснащаются специальным загрузочным устройством, что значительно упрощает процедуру загрузки сырья.

На каждой из машин колбасный фарш производится в течение одного рабочего цикла. Изготавливать можно фарш любого вида.

Преимущества вакуумного куттерования [6]

- Повышается качество продукта при одновременном снижении расходов.

- Повышается степень растворения белков.

- Улучшается связывание влаги.

- Лучше сохраняется цвет продукта.

- Продукт лучше хранится, т.к. снижается окисление

- Существенно понижается уровень шума при работе машины

- Дополнительно может быть поставлено варочное оборудование для производства вареных колбас, при этом отпадает необходимость в предварительной варке.

Вкус и количество продукта полностью сохраняются.

2. Механизмы, используемые в мясной промышленности

Всякая технологическая машина состоит из источника движения, передаточного, исполнительного и др. механизмов.

Механизм представляет собой совокупность подвижно соединенных материальных тел или звеньев, совершающих определенные целесообразные движения под действием приложенных сил.

При механическом воздействии рабочих органов технологической машины на пищевые продукты могут изменяться следующие характеристики:

- внешний вид продуктов, т.е. геометрическая форма и размеры (при реализации процессов нарезания, формования, дробления и т.п.);

- физические свойства продуктов – плотность, масса, объем, влажность (при реализации процессов перемешивания, взбивания и т.п.);

- технологические и потребительские показатели качества – удаляются загрязнения, отделяются посторонние примеси, неоднородные продукты разделяются на фракции и т.п.

Понятие о конструктивных особенностях устройства вакуумного куттера дает принципиально-конструктивная схема – графическое изображение машины, аппарата или механизма с использованием условных обозначений, отражающее основные конструктивные элементы и связи между ними.

Рис. 5. Принципиально-конструктивная схема технологической машины - вакуумного куттера: 1 – рабочие органы исполнительного механизма; 2 – рабочая камера; 3 – загрузочное устройство; 4 – бункер для сырья; 5 – передаточный механизм; 6 – корпус; 7 – электродвигатель [2]

К основным комплектующим элементам технологической машины относятся корпус, станина, источник движения (двигатель), передаточный и исполнительный механизмы

Корпус вакуумного куттера предназначен для размещения и объединения в единое целое конструктивных элементов, узлов и деталей машины: передаточного и исполнительного механизмов, рабочего органа и пр. Станина используется для установки, монтажа и закрепления машины на рабочем месте; может изготавливаться литой или сварной. Корпус и станина могут выполняться как отдельные части или как единое целое.

Двигатель представляет собой механизм, осуществляющие преобразование различных видов энергии в механическую работу и предназначенный для приведения в действие рабочих органов машины. Наиболее часто применяются электродвигатели однофазного или трехфазного переменного тока с короткозамкнутым ротором (асинхронные). Электродвигатели постоянного тока применяются значительно реже.

Передаточный механизм – устройство, которое служит для передачи движения от источника движения (двигателя) к рабочим органам исполнительного механизма, обеспечивая требуемую скорость и направление движения.

В механических передачах различают ведущий вал (с закрепленными на нем необходимыми деталями), передающий движение от двигателя, и ведомый вал (с деталями вращения), передающий движение к исполнительному механизму. Отношение угловой скорости вращения ведущего вала к скорости вращения ведомого вала называется передаточным числом и является основной характеристикой передачи вращательного движения. Чаще всего передачи обеспечивают постоянное заданное значение передаточного числа и не допускают его изменения. Эффективность передачи определяется механическим коэффициентом полезного действия (КПД), которое представляет собой отношение отдаваемой передачей мощности к получаемой [11].

Передачи, в процессе работы которых передаточное число можно плавно изменять и регулировать в заданных пределах, называются вариаторами.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Антипова Л.В. Проектирование предприятий мясной отрасли с основами САПР / Антипова Л.В., Ильин Н.М., Казюлин Г.П. и др.; М: КолосС, 2003 – 320 с.
2. Байков Б.А. Детали машин: Атлас конструкций: Учеб. пособие. Ч. 1 / Байков Б.А., Богачев В.Н., Буланже А.В. и др.; М: Машиностроение, 2002 – 352 с.
3. Дуда А.И. Технологическое оборудование мясоперерабатывающей отрасли: Учебное пособие для студентов вузов по специальностям 270900- «Технология мяса и мясопродуктов». 311500 - «Механизация переработки сельскохозяйственной продукции». / А.И. Дуда - Саратов.: Изд-во СГАУ им. Н.И. Вавилова. 2000. - 360 с.
4. Дунаев П. Ф. Конструирование узлов и деталей машин: Учеб. пособие / Дунаев П. Ф., Леликов О. П.; М: Академия, 2004 – 496 с.
5. Жаринов, А. И. Краткие курсы по основам современных технологий переработки мяса [Текст]. Курс 1. Эмульгированные и грубоизмельченные продукты / А. И. Жаринов. - М., 2004. - 154 с.
6. Ивашов. В.И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности / В.И. Ивашов - СПб.: «ГИОРД». 2010 г.. 736 с.
7. Кармас Э. Технология колбасных изделий / Э.Кармас. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 2011 – 256 с.
8. Машины и аппараты пищевых производств. В 2 кн. Кн. 1: Учеб. для вузов/ С.Т. Антипов, И.Т. Кретов, А.Н. Остриков и др.; Под ред. Акад. РАСХН В.А. Панфилова. – М.: Высш.шк., 2001 – 703 с.
9. Пелеев А.И. Оборудование для убой скота, птицы, производства колбасных изделий и птицепродуктов: Справочник / Пелеев А.И., Рогов И.А., Федоров Н.Е. и др.; М: Пищевая промышленность, 2005 – 590 с.
10. Пелеев, А. И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности [Текст] / А. И. Пелеев. - М.: 2011. - 519с.
11. Радченко Т.А. Основы промышленного строительства: Учеб. пособие / Радченко Т.А.; Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. – Кемерово, 2004 - 120 с.
12. Рогов И.А. Общая технология мяса и мясопродуктов / И.А. Рогов, А.Г.Забашта, Г.П.Казюлин. – М.: Агропромиздат, 2010 – 563 с.
13. Технологическое оборудование мясной отрасли (мясожировое производство и кормопродукты) [Текст] /А. А. Калачев, н. И. Астанин, А. Д. Власенко, Н. П. Крутин; Воронеж, гос. технол. акад. - Воронеж, 2011. -

188 с.

14. Технологическое оборудование мясокомбинатов [Текст] / С. А. Бредихин, О. В. Бредихина, Ю. В. Космодемьянский, Л. Л. Никифоров. - М.: Колос, 2007. - 392 с.

15. Фалеев, Г. А. Оборудование предприятий мясной промышленности [Текст] / Г. А. Фалеев. - М. 2006. - 484 с.

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/referat/38268>