

РАЗРАБОТКА УСТАНОВКИ ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ПРОЧНОСТИ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Саросек И.П.

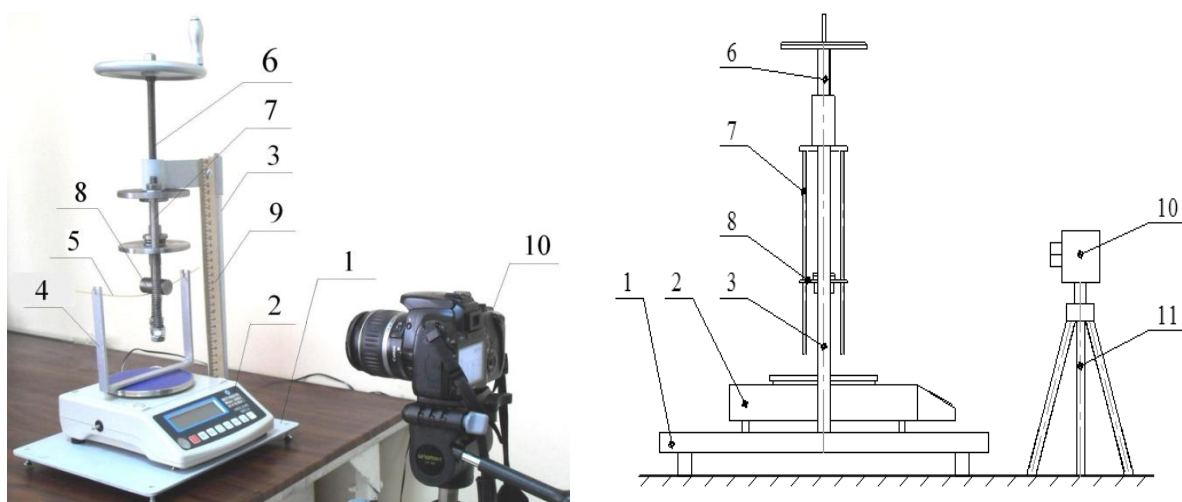
Научные руководители – Ермаков А.И., к.т.н.; *Иванов А.В., д.т.н., профессор
Гродненский государственный аграрный университет
г.Гродно, Республика Беларусь

*Могилевский государственный университет продовольствия
г.Могилев, Республика Беларусь

Механическая прочность сухих макаронных изделий является одним из важных показателей, характеризующих их качество.

В настоящее время прочность макаронных изделий характеризуется величиной ломающей нагрузки, определяемой на приборе В.И. Строганова. Наиболее существенными недостатками известного устройства являются отсутствие способа измерения величины прогиба макаронных изделий и возможности фиксирования измеряемых параметров непосредственно в момент разрушения.

Для получения более точных значений прочности макаронных изделий разработана установка, представленная на рисунке 1.



1 - станина; 2 – электронные весы; 3 – стойка; 4 – скоба; 5 – макаронное изделие;
6 – винт; 7 – направляющая; 8 – давящий элемент; 9 – линейка;
10 – видеокамера, 11 - штатив

Рисунок 1 – Установка для измерения прочности макаронных изделий

Предложенные технические, описаны в заявке на изобретение № а 20131143 «Установка для определения прочности макаронных изделий», прошедшей предварительную экспертизу НЦИС Республики Беларусь

В настоящее время проводятся исследования прочности макаронных изделий отечественных и зарубежных производителей, а также определяется точность разработанного метода измерения.