В результате обработки тушек цыплят-бройлеров раствором активного гипохлорита натрия аэрозольным методом установлено, что количество поверхностной микрофлоры в опытных образцах по сравнению с контролем снизилось на 2-3 порядка. Различия между контрольными и опытными образцами оказались статистически значимыми (р < 0,05).

Бактериологические исследования СМЫВОВ С КОНТРОЛЬНЫХ И ПОДОПЫТНЫХ цыплят-бройлеров свидетельствуют о наличии на поверхности тушек кокковой микрофлоры, находящейся в пределах нормы. Возбудители пищевых токсикозов, токсикоинфекций и острых кишечных инфекций в контрольных и опытных группах отсутствовали. Бактерии группы кишечной палочки и стафилококки не выявлены.

Заключение

Раствор активного гипохлорита натрия достоверно снижает поверхностную микрофлору тушек цыплят-бройлеров при концентрациях 100-750 мг/л. Наибольший эффект при обработке тушек методом погружения, без изменения качественных показателей мяса птицы, достигается при обработке их раствором активного гипохлорита натрия концентрацией 500 мг/л в течение 5 минут.

При обработке тушек цыплят-бройлеров раствором активного гипохлорита количество поверхностной микрофлоры тушек при аэрозольной их обработке снижается на 2-3 порядка, в то время как обработка тушек методом погружения позволяет снизить микробную обсемененность на 1-1,5 порядка.

Выявленные свойства раствора активного гипохлорита натрия свидетельствуют о его высокой антимикробной активности и открывают возможности широкого использования его на птицеперерабатывающих предприятиях.

Установлено, что в ходе аэрозольной технологии обработки тушек цыплятбройлеров расход раствора активного гипохлорита натрия в 3-5 раз ниже.

Таким образом, аэрозольный метод обработки дает лучший результат снижения количества поверхностной микрофлоры цыплят-бройлеров, чем использование традиционного способа погружения и оказывается экономически более выгодным.

Библиографический список

- Е.Л. 1. Моисеева Микробиология мясных и молочных продуктов при холодильном хранении / Е.Л. Моисеева. М.: Агропромиздат, 1988. 223 с.
- 2. Козак С.С. Снижение микробной обсемененности тушек птицы / С.С. Козак, А.А. Гусев, Т.Х. Чурукба // Мясная индустрия. 1999. № 5. С. 34-35.
- 3. Закомырдин А.А. Бактериальная загрязненность воздуха птицеводческих помещений / А.А. Закомырдин // Болезни птиц: сб. тр. 1971. C. 74-83.
- 4. Ярных В.С. Аэрозоли в ветеринарии / В.С. Ярных. М.: Колос, 1972. 352 c.
- 5. Бурев И.А. Технические средства и препараты для аэрозольной дезинфекции / И.А. Бурев, А.А. Стрижанов, Коломыцев, A.A. С.Б. Лукьянов, М.М. Зубаиров, Н.В. Суслов // Мясная индустрия. 2003. № 7. С. 22-24.
- 6. Байдевлятов А.Б. Дезинфектанты для инкубационных яиц / А.Б. Байдевлятов, Б.Ф. Бессарабов, В. Бородай // Птицеводство. 2002. № 2. С. 34-36.

УДК 633.34:664.0:636.084

В.И. Земсков, Г.М. Харченко

СИСТЕМНЫЙ ПОДХОД ПРИ ИССЛЕДОВАНИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХЛИНИЙПОЛУЧЕНИЯ И ОЧИСТКИ СОЕВОГО МАСЛА

Технологические линии получения и очистки соевого масла можно представить как систему, служащую для выполнения технологических операций прессования, накопления, отстоя, подачи и очистки сырого соевого масла. Функционирование системы направлено на получение максимального эффекта с учетом ее влияния на конечный результат — получение качественного продукта, отвечающего нормативным требованиям, что может быть достигнуто при научно-обоснованном выборе способов очистки и состава поточных технологических линий, определяющих качество выпускаемой продукции и надежность технологического процесса.

С позиции системного подхода процесс работы технологических линий очистки соевого масла можно представить в виде системы, имеющей определенную стабильность в организации и явно выраженную целевую функцию, позволяющую оптимизировать как структуру самой линии и качество выпускаемого продукта, так и надежность системы машин технологических линий по критерию максимума эффективности функционирования.

Представим процесс функционирования агрегата (рис.) в виде «черного ящика», который позволяет выявить связь между выходными параметрами и входными, возмущающими и управляющими факторами.

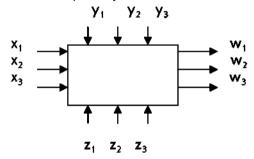


Рис. Параметрическая модель функционирования фильтрующей центрифуги:

x_i – входные факторы (e, E, D, T, N);

y_i – возмущающие факторы
(Ц_{мет}, Ц_{ол}, Ц_р, Ц_{зл.}, Ц₁, Ц₂);

z_i – управляющие факторы (K₁, Q, K_i);

w_i – выходные параметры (Э_c)

- 1. Параметры входных факторов х;:
- е норма отчислений на техническое обслуживание и текущий ремонт;
- Е норма отчислений на амортизацию машин и оборудование;
- D количество рабочих дней линии в году;
- Т время работы технологической линии в течение суток, ч;

- N энергоемкость производства;
- В стоимость оборудования технологической линии, тыс. руб.;

 $\gamma_{\rm mer}$ – объемная масса металла, т/м³;

- К_м − коэффициент, учитывающий трудоемкость изготовления машин и оборудования технологической линии.
- 2. Параметры возмущающих факторов у.:

Ц,, – цена электроэнергии, руб/кВт;

 \coprod_{uor} – цена 1 т металла, тыс. руб/т;

 L_{on} – оплата оператора с начислениями и налогами, тыс. руб/ч;

Ц – оплата за 1 ч работы ремонтника с начислениями и налогами, тыс. руб/ч:

 U_{m} — цена реализации масла, руб/кг; U_{m} — стоимость цеолита, тыс. руб/кг.

- 3. Параметры управляющих факторов z:
- Q производительность технологической линии, кг/с;
- К₁ коэффициент, характеризующий выход соевого масла;
 - Қ коэффициент готовности.
 - 4. Выходные параметры:
- Э годовой экономический эффект,тыс. руб.

Входные параметры являются контролируемыми, однако не управляемыми. К входным параметрам, прежде всего, можно отнести цену электроэнергии $\mathsf{U}_{\mathsf{эл}}$, объемную массу металла $\gamma_{\mathsf{мет}}$, амортизационные отчисления и отчисления на ремонт E, е, коэффициент, учитывающий трудоемкость изготовления машин и оборудования технологической линии K_{m} , количество дней работы линии в году D; время работы технологической линии в течение суток T, энергоемкость очистки соевого масла N.

Возмущающие параметры являются неуправляемыми, оказывающими случайное воздействие на процесс функционирования агрегата. Они характеризуются случайными, непредсказуемыми значениями во времени.

Управляющие параметры можно не только измерить, но и целенаправленно изменять (в процессе проектирования). К ним относятся производительность Q технологической линии, коэффициент готовности К, и коэффициент выхода соевого масла К, который зависит от применяемого оборудования.

Комплексный показатель надежности - коэффициент готовности технологических линий К. - предлагается выделить в числе главных управляющих параметров, в большей степени характеризуюих технологическую структуру. Простои, вызванные ненадежной работой оборудования, приводят к удорожанию продукции и снижению экономического эффекта. Следовательно, выбор коэффициента готовности технологической линии в качестве главного параметра, характеризующего технологическую структуру, оправдан.

Выходные параметры отражают оценку эффективности технологического процесса очистки соевого масла. Это годовой экономический эффект Э.

Исходя из вышесказанного, выходной параметр системы является функцией входных, управляющих и возмущающих факторов:

$$\theta_a = f(x, y, z)$$
.

Выводы

Анализ функционирования технологических линий получения и очистки соевого масла в соответствии с рассмотренным подходом позволяет провести исследования по оценке влияния управляющих параметров на конечный зультат, на годовой экономический эффект, и выработать стратегию улучшения их экономических показателей еще на стадии проектирования. Определены параметры, характерные для технологических линий получения и очистки соевого масла, относящиеся к входным, возмущающим и управляющим факторам.

На основании ранее проведенных авторами исследований доказывается существенное влияние на выходные парапроцесса функционирования технологических линий получения и очистки соевого масла такого показателя надежности, как коэффициент готовности.

Библиографический список

Земсков В.И. Методы обеспечения безотказности и эффективности функционирования кормоцехов (на примере кормоцехов для ферм крупного рогатого скота): автореф. дис. д-ра техн. наук / В.И. Земсков. Л., 1983. 38 с.

