

МАШИНЫ ДЛЯ ОЧИСТКИ, РЕЗКИ И ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ.

Ашурова Мафтуна Шавкатовна,
Хуррамова Мадина Шералиевна

Термезский институт агротехнологий и инновационного развития

Абстрактный: Процессы очистки, резки и измельчения сельскохозяйственной продукции играют важную роль в подготовке и переработке продукции. Эти процессы обеспечивают повышение качества, улучшение внешнего вида и удобство дальнейшего использования продукции. В данной статье рассматриваются основные типы машин и оборудования, используемых для этих целей.

Ключевые слова: Сельскохозяйственная продукция, очистка от кожуры, Резка, Измельчение, Качество продукции, Переработка

Машины для очистки от кожуры. Очистка сельскохозяйственной продукции от кожуры необходима для удаления внешних несъедобных частей. Фрукты и овощи готовые после очистки растут цен на корма. Соль и сахар при приготовлении консервов. Диффузия в очищенных фруктах и овощах высокая становится легче. Устройство машин для очистки фруктов и овощей зависит от вида сырья. Например, такие фрукты, как лук и сарим сок в основном чистят механически: фрукты переворачивают, специальные пироги режут шкурку. Паратермический, щелочной и ошпаривающий метод овощей также можно очистить с помощью. Сжатый воздух в пневматических машинах работает на высокой скорости отпавили в его камеру. В эту камеру также поступает лук и нарезанный чеснок, очищенное сырье проходит через инспекционный конвейер выпущенных слоев, что улучшает внешний вид и качество продукции. Основные типы машин для очистки от кожуры включают:

1. Механические очистители: Эти машины используют механические щетки или абразивные поверхности для удаления кожуры. Применяются для очистки картофеля, моркови и других корнеплодов.

2. Паровые очистители: Продукция подвергается воздействию пара, что делает кожуру мягкой и легкой для удаления. Паровые очистители эффективны для обработки фруктов и овощей с тонкой кожурой.

3. Химические очистители: Используются химические растворы для размягчения кожуры, которая затем легко смывается. Применяются в основном для фруктов с толстой кожурой, таких как цитрусовые.

Машины для резки: Машины для резки сельскохозяйственной продукции предназначены для нарезки продукции на куски определенной формы и размера. Основные типы таких машин включают:

1. Ножевые резчики: Эти машины используют острые ножи для резки продукции. Применяются для нарезки овощей, фруктов и корнеплодов.

2. Ленточные резчики: Машины оснащены ленточными ножами, которые обеспечивают непрерывную резку продукции. Используются для нарезки листовых овощей и зелени.

3. Роторные резчики: Эти машины имеют вращающиеся лезвия, которые быстро и точно режут продукцию. Применяются для нарезки картофеля, моркови и других твердых овощей.

Машины для измельчения. Измельчители используются при приготовлении соков. Яблоки Для шлифования используются шлифовальные машины типа 361 (НРБ). Машина состоит из следующих частей: рама, корпус и крышка. Карданный вал, ротор, держатель лопастей, электродвигатель, сцепление и т. Д. Установлен лопастной ротор. В держателе ножей 15 ножей установлен. Яблоки попадают в оболочку через загрузочный бункер и очищаются от кожуры с помощью которого лопасти перемещаются к установленной крыше. Ротор большой при вращении на высокой скорости выбрасывает на лопасти яблоки и фрукты оно раздавлено. Кусочки фруктов проходят через отверстия в корпусе и покидают машину выходит. Машины для измельчения сельскохозяйственной продукции предназначены для превращения продукции в мелкие частицы или пюре. Основные типы таких машин включают:

1. Молотковые мельницы: Машины используют молотки для измельчения продукции до мелких частиц. Применяются для измельчения зерна, семян и других твердых продуктов.

2. Дисковые мельницы: Эти машины имеют вращающиеся диски, которые измельчают продукцию до порообразного состояния. Применяются для измельчения фруктов и овощей.

3. Винтовые экструдеры: Машины используют винтовой механизм для измельчения и выдавливания продукции. Применяются для производства фруктовых и овощных пюре.

Заключение: Использование машин для очистки, резки и измельчения сельскохозяйственной продукции позволяет значительно повысить эффективность переработки и улучшить качество конечного продукта. Эти процессы способствуют удалению ненужных элементов, улучшению внешнего вида продукции и созданию удобной для дальнейшего использования формы. Правильный выбор и использование оборудования для этих процессов обеспечивает высокое качество и безопасность сельскохозяйственной продукции.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Бектемиров, О., & Юсупов, Р. (2020). "Технологии производства сельскохозяйственной продукции". Ташкент: Национальная энциклопедия Узбекистана.

2. Каримов, Д. (2018). "Инновационные технологии в сельском хозяйстве". Самарканд: Издательство Самаркандского государственного университета.

3. Худайберганов, А., & Мирзаев, И. (2019). "Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции". Бухара: Издательство Бухарского государственного университета.

4. Jones, J. R. (2017). "Agricultural Product Processing and Packaging". New York: AgriTech Publications.

5. Smith, A. & Brown, L. (2016). "Principles of Agricultural Production Systems". London: Routledge.