

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ  
ИМ. К.Г. РАЗУМОВСКОГО (ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)  
(ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПКУ))**

Башкирский институт технологий и управления (филиал)  
Кафедра «Машины и аппараты пищевых производств»

Направление подготовки 15.03.02 Технологические машины и оборудование  
Профиль Машины и аппараты пищевых производств

**ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА**

**«РАЗРАБОТКА ЛИНИИ ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ «МЯСО  
ТУШЁНОЕ»**

Обучающийся Шарыгин А.В.

Руководитель выпускной квалификационной работы доцент Соловьёва Е.А., к.т.н.,

**Рекомендовать к защите** и. о. заведующего кафедрой доцент Соловьёва Е.А., к.т.н.,

За последние годы ассортимент и объемы реализации мясных консервов в РФ значительно увеличились, теперь мясные консервы различного вида, качества и производства имеются в любом продовольственном магазине. На рынке мясных консервов, пользующихся у российского потребителя, а особенно у туристов и альпинистов, неизменным успехом являются свиная и говяжья тушенки, однако в настоящее время на продовольственном рынке представлены различные их виды и разновидности.



# **ОСНОВНЫЕ РАЗДЕЛЫ**

**Введение**

**Глава1 Обзор технологического процесса  
производства продукции**

**1.2 Обзор существующих линий производства мясных  
консервов...**

**1.3 Обзор конструкции для резки мяса**

**2. Техничко-экономическое обоснование**

**3. Описание линии производства консервов  
«Мясо тушеное»**

**3.1 Назначение мясорезательной машины**

**Глава2 . Определение функционально-технических  
параметров**

**4. Технологический расчёт**

**5. Кинематический расчёт**

**Заключение**



- В связи с потребностью населения производство пищевых консервов в России будет постоянно расти, а имеющийся потенциал будет расширяться с улучшением качества и ассортимента.
- За последние годы характер производства продукции на консервных предприятиях резко изменился. Появились новые технологические режимы, схемы ведения, внедрено много нового технологического оборудования, в том числе импортного.
- Выпускается много новых видов мясных консервов.



**Пищевые консервы различаются не только рецептурными наборами, но и техническими особенностями производства.**

**Основное оборудование состоит из :**

**Оборудование для подготовки сырья;**

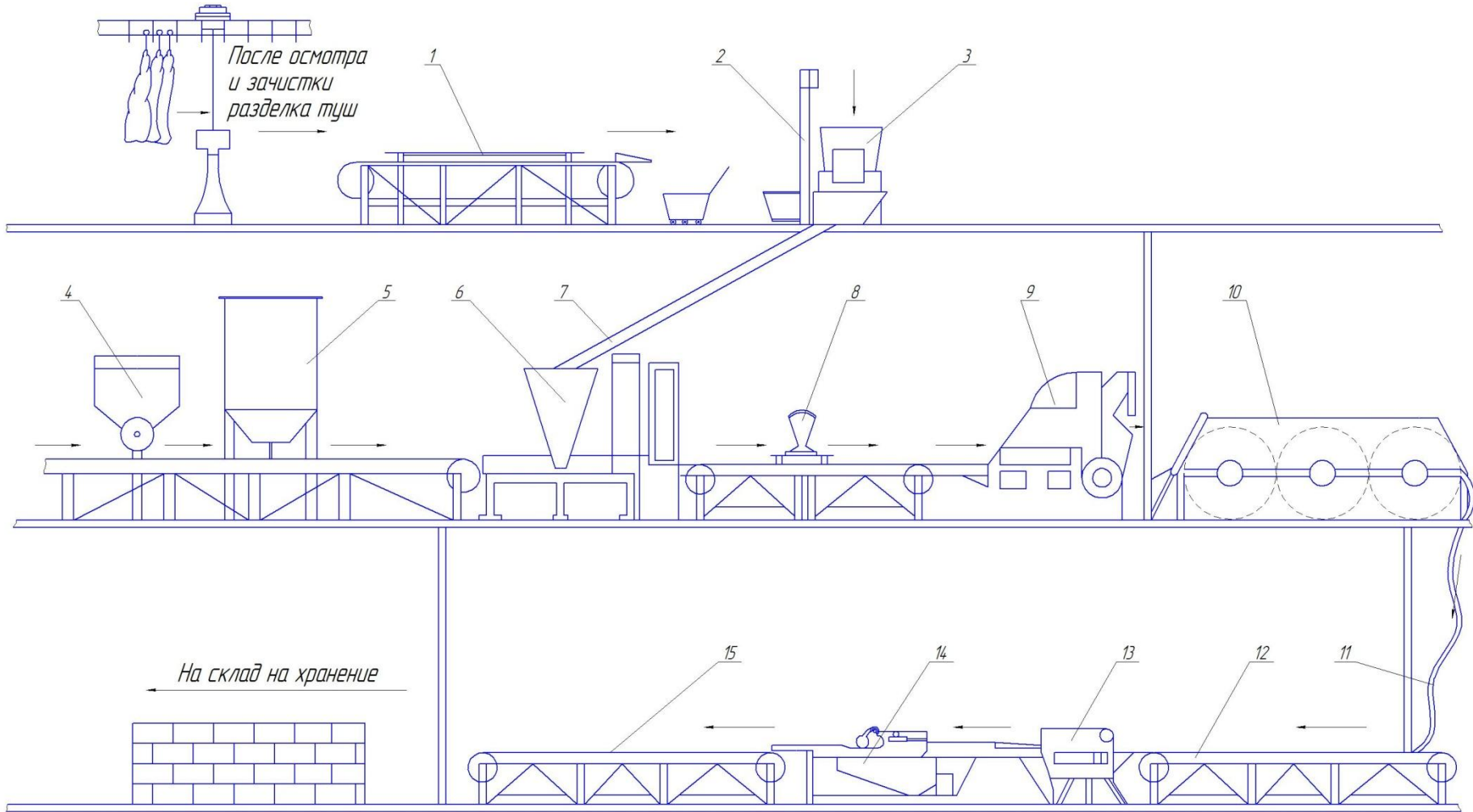
**Оборудование для мойки, очистки и измельчения сырья;**

**Оборудование для расфасовки и дозирования продукции и герметизации консервной тары;**

**Оборудование для тепловой обработки сырья;**

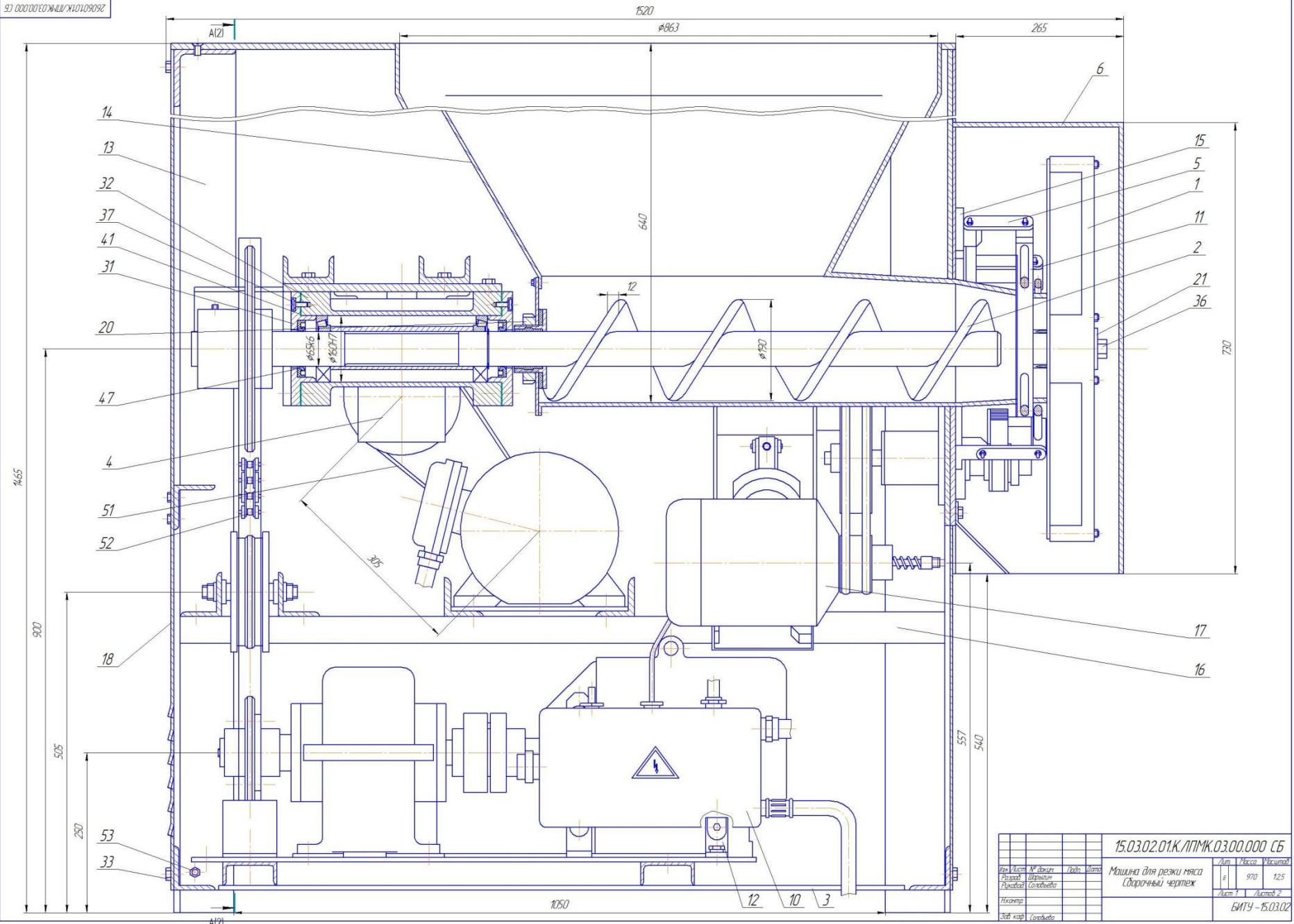
**Оборудование для мойки тары;**





				15.03.02.01.К.ЛПМК.00.00.000 МАС		
Имя	И.И.Фамилия	Дата	Стан.	Линия производства мясных консервов		
Рисовал	Щербинин			Машино-операторная схема		
Рисовал	Соловьева			Лист 1	Листов 1	
Проверил				БИТ-15.03.02		
Экз. карт.	Соловьева					



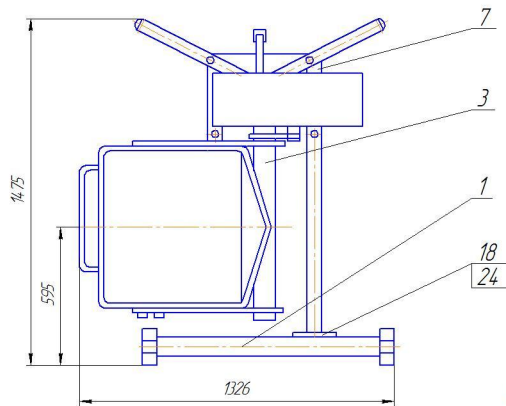
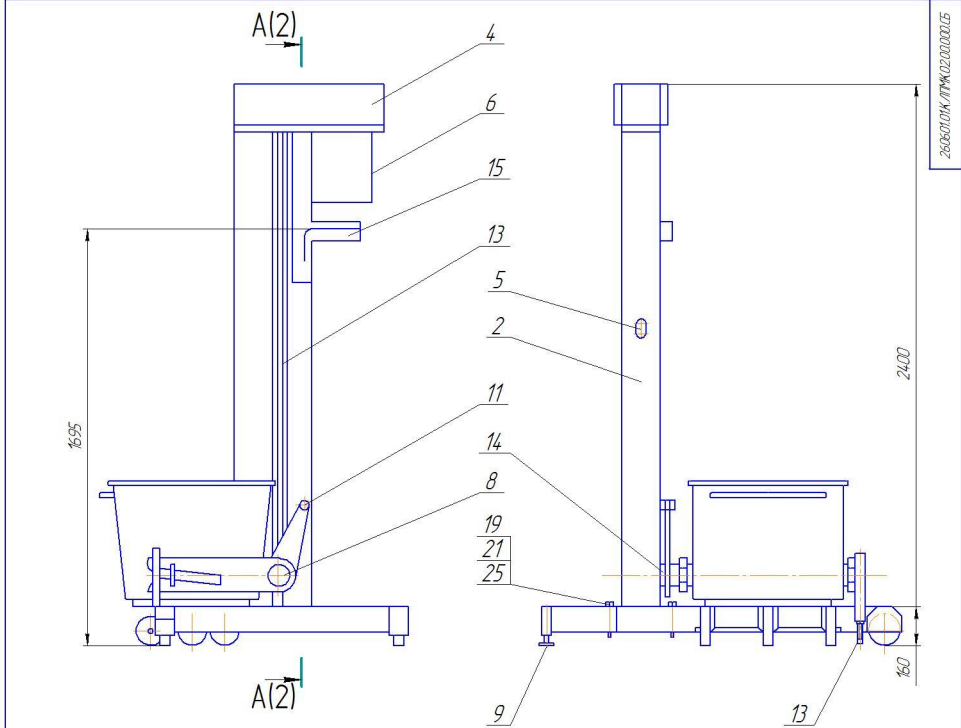


				15.03.02.01K/ЛПК/03.00.000 СБ		
Изм.	Лист	№ докум.	Дата	Лист	Масса	Кол-во
Разработчик	Проверен	Утвержден		5	970	125
Листов	Листов	Листов		Лист 1	Листов 2	
Исполнитель	Составитель	Составитель		БИТУ - 15.03.02		

Машина для резки мяса  
Сборочный чертёж

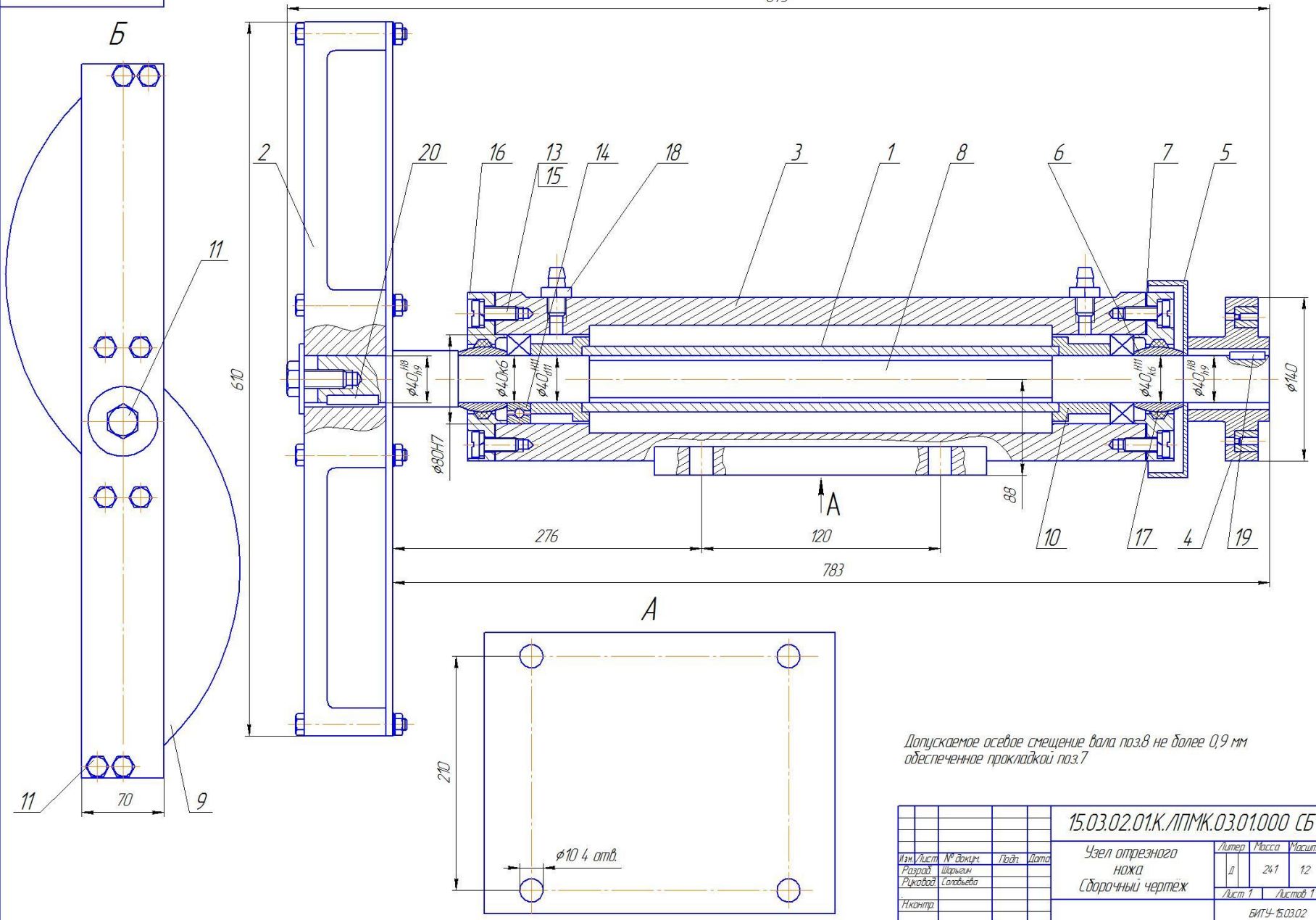






- 1. Грузоподъемность, кН 3,5
- 2. Скорость подъема, м/мин 3,75
- 3. Продолжительность цикла, мин 6
- 4. Мощность двигателя, кВт 0,55
- 5. Масса, кг (не более) 330
- 6. Напряжение в цепи управления, В 36

					15.03.02.К.ЛПМК.02.00.000 СБ		
					Машина для подъема мяса Сборочный чертеж		
Изм./Лист	№ докум.	Град.	Дата	Деталь	Лист	Масса	Усилий
15.03.02	15.03.02	Сборочн		Сборочн	Б	330	110
Академ		Совместн			Лист 1	Листов 2	
Исполн:					БИТУ - 15.03.02		
Экз. кадр	Совместн						



Допускаемое осевое смещение вала поз.8 не более 0,9 мм обеспеченное прокладкой поз.7

				15.03.02.01К.ЛПК.03.01.000 СБ		
Изм./Лист	№ докум.	Подп.	Дата	Литер	Масса	Масштаб
Разраб.	Шарыгин			Л	241	1:2
Рисовал	Соловьева			Лист 1 / Листов 1		
Н.контр.				БИПЧ-15.03.02		
Заб. каф.	Соловьева					

Узел отрезного  
ножа  
Сборочный чертёж

# Заключение

Спасибо за  
внимание!

