

**ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ**  
**Факультет інженерно-технологічний**  
**Кафедра Технології та обладнання переробних і харчових**  
**виробництв**

Пояснювальна записка до *магістерської дипломної роботи*  
на здобуття ступеня вищої освіти «   МАГІСТР   »

на тему: «**Обґрунтування технологічних параметрів**  
**тістомісильних машин для виробництва макаронних виробів**»

Виконав: здобувач вищої освіти  
за ступенем «   магістр   » групи \_\_\_\_\_  
*(бакалавр, магістр)*

ОПП   Технології і засоби механізації  
  сільськогосподарського виробництва  
спеціальності   208     Агроінженерія  
*Шифр та назва ОПП та спеціальності*

  Олійник Ігор Олексійович    
*Прізвище та ініціали студента*

Керівник:   Арендаренко В.М.    
*Прізвище та ініціали керівника*

Рецензент:   Харак Р. М.    
*Прізвище та ініціали рецензента*

**Полтава – 2018 року**

## РЕФЕРАТ

Основна частина кваліфікаційної магістерської роботи (без списку використаної літератури і додатків) викладена на 59 сторінках пояснювальної записки і 8 аркушах формату А1 графічної частини, відображено у 8 таблицях та ілюстрована 14 рисунками. Пояснювальна записка складається із вступу, 4 розділів, висновків, списку використаних джерел, який містить 40 найменувань і додатків.

Тема магістерської роботи: “Обґрунтування технологічних параметрів тістомісильних машин для виробництва макаронних виробів”.

Об’єктом дослідження є технологічних процес виробництва макаронних виробів з удосконаленням тістомісильних машин.

Мета роботи – підвищення ефективності роботи механізованої технологічної лінії виробництва макаронних виробів за рахунок впровадження енергозберігаючих технологій, що сприятиме зниженню собівартості продукції.

У магістерській роботі теоретично досліджено якість змішування макаронного тіста; експериментально підтверджено, що розроблена математична модель змішування дозволяє адекватно описувати вибраний об’єкт керування; запропоновано критерій який враховує вплив конструктивних параметрів матриці пресу на кінцеву якість продукту; розроблено комплексний показник якості фізико-хімічних властивостей макаронних виробів та алгоритм керування процесами змішування макаронного тіста. На основі запропонованого алгоритму розроблений пристрій для змішування макаронного тіста з використанням електроконтактної обробки. Проведеними економічними розрахунками доведено доцільність реорганізації цеху термін окупності якого складе 1,25 років.

**Ключові слова:** МАКАРОННІ ВИРОБИ, МАТРИЦЯ, ТІСТОЗМІШУВАЧ, ТІСТО, ЛОПАТИ, БОРОШНО, НАПІВФАБРИКАТИ, ПРЕС, ЕКОЛОГІЯ, ПРИБУТОК