

Панасенко Микола Миколайович. здобувач вищої світи другого (магістерського) рівня ДВНЗ «Херсонський державний аграрний університет», Україна

Науковий керівник: Воєвода Надія В'ячеславівна, канд.техн.наук, старший викладач кафедри інженерії харчового виробництва ДВНЗ «Херсонський державний аграрний університет», Україна

ПЛАНУВАННЯ ОПТИМІЗАЦІЇ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ВИРОБНИЦТВА МАРОЧНОГО БІЛОГО ЛІКЕРНОГО ВИНА

Скорочення непродуктивних втрат – це мета багатьох підприємств. Але найбільш конкретні кроки до її досягнення вперше зробили саме японські вчені-практики, такі, як М. Імаї. Їх естафету потім перехопили фахівці провідних американських корпорацій, серед яких Д.П. Вумек, Д.Т. Джонс, Л.М. Джордж [1]. Саме тому при розробці нових технологічних ліній на підприємстві необхідно провести планування експериментальних досліджень, що включає створення його алгоритму, який унеможливилював завчасно появу «часових пасток» – ділянок, на яких існують втрати часу і які не додають вартості кінцевому продукту.

При розробці та оптимізації технологічної схеми марочного білого лікерного вина з винограду Мускат білий червоного каменю складено план наукового дослідження, що включав вісім етапів (рис. 1). Експеримент проводили у 2019–2020 роках із застосуванням колекції або бібліотеки зразків вин. За цими зразками винороби орієнтуються у визначенні технологічних процесів та виготовлення типової продукції, яка має певні ознаки незалежно від якості сировини. Такі еталони допомагають не тільки оптимізувати технологічні процеси, а й обґрунтовано підбирати у поточних ліній оптимальні режими роботи обладнання [2].

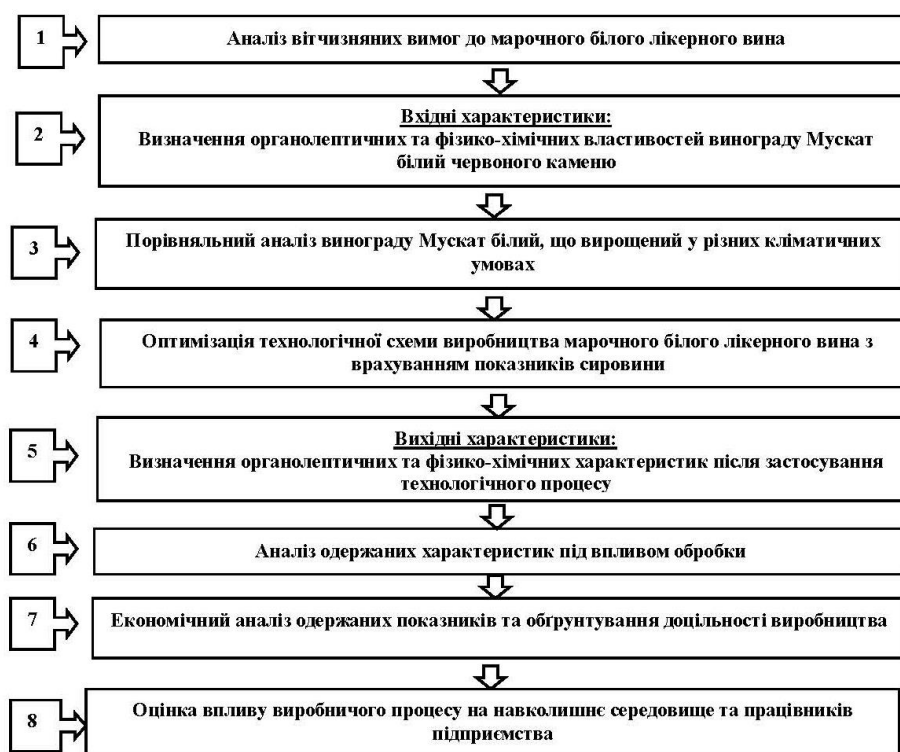


Рис. 1. Загальний алгоритм проведення досліджень з оптимізації технології виробництва марочного білого лікерного вина

Таким чином, вибір режимів обробки для одержання вин з визначеними характеристиками є важливим завданням у формуванні якісних показників одержаної продукції, а якість вина – це його відповідність нормативним показникам за хімічним складом, забарвленням, прозорості, аромату і смаку [3].

Список використаних джерел:

1. Терещенко, Л. О., & Сподарик, В. М. (2011). Бережливе виробництво: скорочення непродуктивних втрат і оптимізація процесу виробництва на виноробних підприємствах АР Крим. *Економіка і регіон*, (3), 133-137.
2. Іваненко, А. В., & Сологуб, О. А. (2010). Шкала оптимальних технологій. *Харчова наука і технологія*, (3), 85-86.
3. Кордиш, Т. (2018). Встановлення якості окремих алкогольних напоїв як складова екологічної безпеки продуктів споживання. Вилучено з <http://dspace.tnpu.edu.ua/bitstream/123456789/11225/1/Kordysh.pdf>