

## **РОЗРОБКА СИСТЕМИ ТЕРМОСТАТКУВАННЯ РОЗПОДІЛЬЧИХ КЕГОВИХ СХОВИЩ**

**Федченко К.К. Руденко М.З.**

*Національний технічний університет  
«Харківський політехнічний інститут»,  
м. Харків*

Відомо, що багато любителів пива, вважають за краще вживати його в охолодженому вигляді. В залежності від конкретної марки пива та температури зовнішнього середовища ступінь охолодження напою становить від +4 до +8°C. В зв'язку з цим, технологія приготування пива постійно удосконалюється. Виготовлене пиво відразу піддається охолодженню, проте після транспортування і тимчасового його зберігання, особливо в теплу пору року, відбувається нагрів пива, що істотно знижує його смакові якості і відповідно зменшує об'єм його споживання і продажу. Таким чином, існує технічна задача, яка полягає в тому, що б в місцях тимчасового зберігання і розливу кегового пива створити систему (спосіб та пристрій), яка змогла забезпечити істотне охолодження пива або його доохолодження, як під час його руху по пивному трубопроводі так і під час його розливу. Необхідно відмітити, що зниження температури розливної колони пива близько -5°C сприятиме створюванню навколо неї крижаного або сніжного покриву, який у свою чергу вже носитиме не тільки функціональний характер, але і мати оригінальний зовнішній вигляд, чим привертає увагу не тільки любителів пива, але всіх охочих відпочити, особливо в жаркий період року.

Аналіз інформації показав, що смакові характеристики залежать від швидкості його охолодження. Враховуючи це, запропоновано проводити охолодження пива в кегах в спеціальних холодильних камерах терміном 6 – 8 годин. Розроблена конструкція камери, проведена оцінка теплового навантаження та підібрано необхідне холодильне обладнання.