

РОЗРОБЛЕННЯ СИСТЕМИ ПАРАМЕТРИЧНОГО КОНТРОЛЮ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ВИГОТОВЛЕННЯ МАЙОНЕЗУ

Григоренко І.В. Момот М.О.

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

У роботі представлена структурна схема системи для параметричного контролю виробництва майонезу для використання на підприємствах харчової промисловості (рис.1). Необхідність розробки такої системи контролю пов'язана з тим, що необхідно автоматизувати процес виробництва майонезу для зменшення впливу людського чинника на процес виробництва та підвищити якість продукції, шляхом підтримка параметрів контролю у встановлених межах допуску. Контроль технологічного процесу виготовлення майонезу та вплив на нього можливий лише завдяки розробці інформаційно-вимірювальної системи, що здатна і отримувати інформацію від об'єкту контролю і впливати на технологічний процес для уникнення аварійних ситуацій та забезпечення потрібної якості продукції. Розроблена система контролю вимірює температуру у діапазоні від $+30\text{ }^{\circ}\text{C}$ до $+100\text{ }^{\circ}\text{C}$, тиск у гомогенізаторі до 1 МПа, та завдяки виконавчим пристроям діє на технологічний процес. Похибка вимірювань по кожному із вимірювальних каналів перевищує 1,0 %.

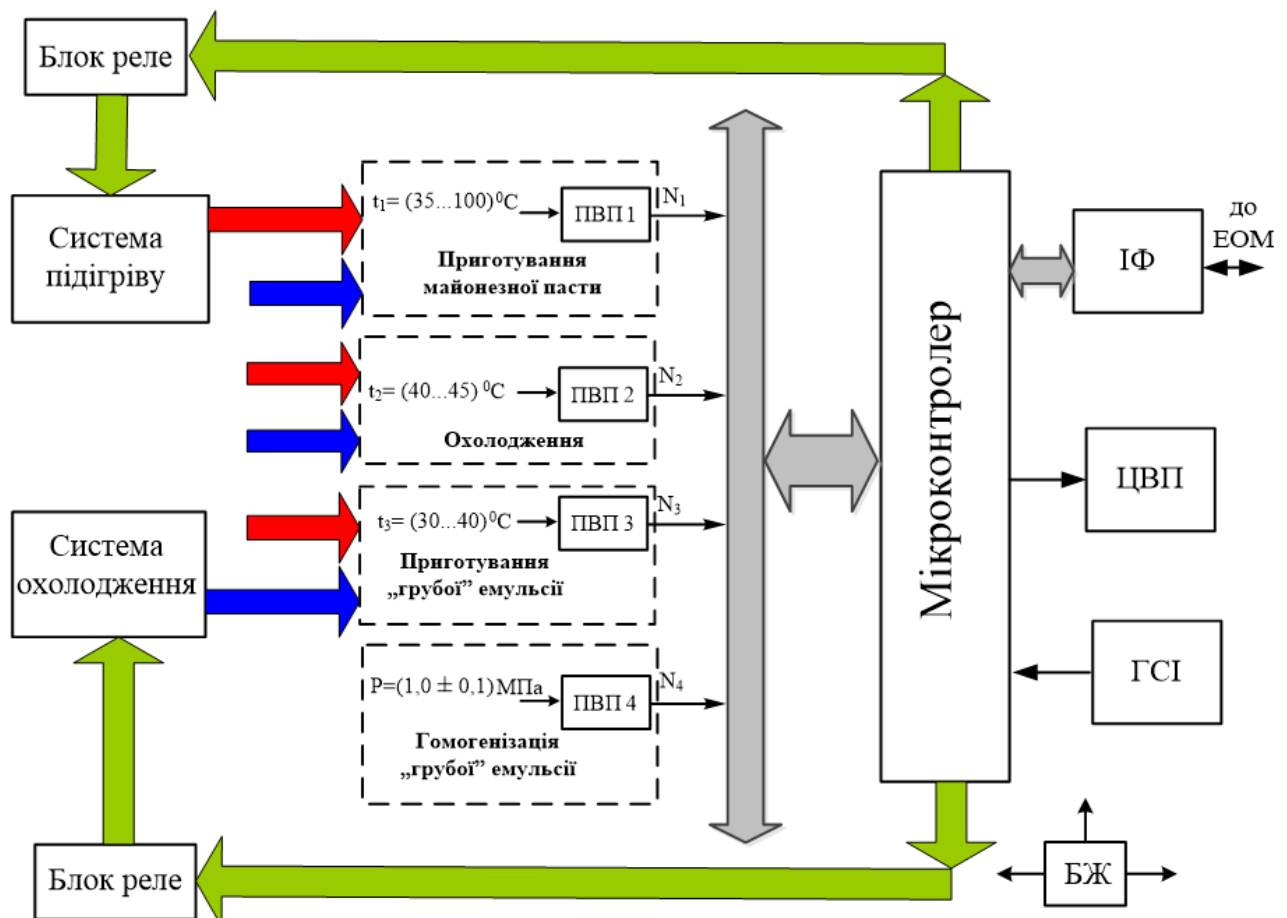


Рисунок 1 – Структурна схема системи параметричного контролю