

Программа обеспечивает (для работы с любой И, совместимой с ЭВМ) позволяет производить ибровку прибора, т.е. накапливать результаты измерений стандартных образцов в базе данных и рассчитывать коэффициенты регрессии. Программа позволяет также производить текущие измерения образцов, накапливать и хранить результаты измерений в базе данных, подготавливать и выводить на принтер протоколы измерений.

Для проведения анализа размолотую пробу засыпают в кюветное отделение прибора. На клавиатуре прибора, клавишами «продукт», «компонент» устанавливают положение горящих светодиодов, соответствующее определенному компоненту (белок и т.д.) в измеряемом продукте (зерно, мука, комбикорм и т.д.). Нажимают кнопку на пульте управления и через 2-3 мин получают результат измерения.

ИК-анализатор «Спектран-119» уже работает на ряде комбинатов хлебопродуктов, комбикормовых заводов, пивоваренных заводов, птицефабрик.

В том числе успешно используется на Ромодановском, Ростовском и Челябинском комбинатах хлебопродуктов; на Сургутском, Вологодском, Рыбинском комбикормовых заводах, Абаканской, Платошинской, Витязевской птицефабриках.

ВНИИЗ - член Ассоциации «Хлебопродуктпрогресс» оказывает потребителям прибора услуги по освоению его эксплуатации: производит градуировку по универсальным калибровкам ВНИИЗ с контролем по образцам покупателя и обучает его персонал методике работы на приборе.

Ассоциация «Хлебопродуктпрогресс» по заказам предприятий и организаций осуществляет градуировку прибора по требуемым для потребителей показателям качества зерна, муки, крупы, комбикормов; организует семинары для работников лабораторий по методам работы с прибором, а также сервисное его обслуживание.

Новые приборы «Спектран-119» предприятия могут приобрести за счет отчислений средств (до 1,5% от себестоимости продукции) во внебюджетный фонд НИОКР Ассоциации «Хлебопродуктпрогресс». Стоимость новых приборов с минимальным числом градуировок (три градуировки) составляет порядка 35 млн руб.

Заявки на приобретение ИК-анализатора «Спектран-119» направляйте по адресу: 127434, Россия, Москва, Дмитровское шоссе, 11, Ассоциация «Хлебопродуктпрогресс», тел./факс (095) 976-39-68.



Эксплуатация норий с полимерными ковшами

М. Тухватуллин,

ТОО «Агрополимер»

Д. Сайфутдинова, ВНИИЗ

А. Талалаев, АО «Московский

мелькомбинат №3

Для транспортирования зерна и зернопродуктов на предприятиях по хранению и переработке зерна широко используются нории производительностью 10, 20, 50 и 100 т/ч.

Большинство ленточных норий оснащены металлическими ковшами. К недостаткам металлических ковшей относятся: возможность возникновения искры при задевании кромки ковша о норийную трубу, травмирование зерна и семян, подверженность коррозии, а также залегание и налипание продукта, ведущее к снижению производительности нории.

За рубежом полимерные материалы нашли широкое применение во всех отраслях народного хозяйства, в том числе и в оборудовании предприятий по хранению и переработке зерна.

В США, Англии, Канаде, Франции, ФРГ и Японии в зерновых нориях применяют ковши из полимерных материалов. Фирма «Брейм» (Англия) изготавливает и поставляет в США и Японию ковши из полиуретана, полиамида и полиэтилена для технического перевооружения норий с увеличением их производительности в 1,5-2,5 раза. Фирмы «Триппет» и «Рено» (Франция) изготавливают ковши из высокопрочного полиэтилена. Фирма «Тапко» (США) изготавливает ковши из полиэтилена, полиуретана и нейлона. Фирма «Вибстер» (США) изготавливает ковши из литого нейлона. Эти ковши обладают высокой устойчивостью к истиранию зер-

ном и ударными нагрузками, устойчивы против коррозии, не искрят, имеют высокую механическую прочность. Фирма «Каргилл» (США) изготавливает ковши из полиуретана, срок службы которых в 10 раз больше, чем металлических.

Во ВНИИЗе более 10 лет проводятся научно-исследовательские и опытно-конструкторские работы по увеличению срока службы и обеспечению пожаровзрывобезопасности деталей оборудования путем применения современных полимерных материалов, выпускаемых отечественной промышленностью.

Одновременно решается задача предотвращения травмирования зерна, как одной из причин снижения стойкости его при хранении, уменьшения выхода и ухудшения качества вырабатываемой продукции.

Предпосылкой для выполнения работ в области применения полимерных материалов послужили: во-первых, положительный опыт эксплуатации изделий из полимерных материалов за рубежом; во-вторых, развитие отечественной химической промышленности - в настоящее время известно более 2000 марок полимерных материалов только промышленного назначения; в-третьих, отдельные разработки, выполненные в нашей стране.

В результате научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ Министерством сельского хозяйства РФ для внедрения на объектах АПК было рекомендовано применение норийных ковшей из полимерных материалов. Полимерные ковши допущены Минздравом РФ для использования при работе с зерном.

ТОО «Агрополимер» в соответствии с ТУ 24.06.07.038-94 осуществляет серийное производст-

во и поставку норийных ковшей из полимерных материалов для ленточных норий производительностью 5, 10, 20 и 100 т/ч.

Полимерные ковши взрывобезопасны, практически не травмируют зерно, а экономия потребления электроэнергии приводом нории после замены металлических ковшей на полимерные составляет 8-15%, при этом масса ковша в 1,5-3 раза меньше по сравнению с металлическими.

Десятки зернообрабатывающих и зерноперерабатывающих предприятий оценили полимерные ковши, и в настоящее время они пользуются устойчивым спросом.

«Агрополимер» планирует начать в ближайшее время производство полимерных ковшей для норий производительностью 50 и 175 т/ч.

Одним из первых московских предприятий, перешедших на полимерные ковши стало АО «Московский мелькомбинат №3».

Первые нории, оснащенные ковшами из полимерных материалов, транспортируют готовую продукцию - муку.

Основным недостатком при эксплуатации металлических ковшей является залегание и налипание продукта и, вследствие этого - слеживание продукта и развитие микрофлоры. При этом продукт плохо высыпается из ковша, часть его сыпется обратно в норийную трубу, и нория начинает работать «сама на себя». Отсюда пыление в башмаке и снижение производительности нории до 20%.

Еще один недостаток металлических ковшей - их большая масса. Монтаж норийной ленты с ковшами требует усилий как минимум трех человек.

Подверженность коррозии также относится к недостаткам металлических ковшей.

Результаты эксплуатации ковшей из полимерных материалов показали большое преимущество их перед металлическими: во-первых, устранилось налипание продукта на ковши и внутри них. В результате улучшилось санитарное состояние ковшей, увеличилась производительность нории, устранилась запыленность в башмаке нории, так как продукт полностью высыпается из ковша; во-вторых, исключилась возможность возникновения искры при задевании кромки ковша о норийную трубу или другие металлические предметы; в-третьих, нет коррозии; в-четвертых, значительно облегчился монтаж норийной ленты с ковшами - теперь с ним легко управляют два человека; в-пятых, улучшилось санитарно-гигиеническое состояние помещения, где стоят нории.

Важно отметить, что полимерные ковши не накапливают статическое электричество (что подтверждено заключением Госгортехнадзора), сохраняют постоянство формы и высокие эксплуатационные свойства в диапазоне температур от - 40 до + 50°С, взаимозаменяемы с металлическими и не подвержены воздействию растительных масел, микроорганизмов и фумигантов.

Наряду с московским мелькомбинатом №3 в преимуществах полимерных ковшей удебилсь Новосибирский, Новороссийский, Ливенский, Орловский, Тверской, Челябинский, Мурманский, Нижне-Тагильский, Пермский, Волгоградский комбинаты хлебопродуктов и многие другие предприятия пищевой промышленности.



Улучшители для хлебобулочных изделий компоненты для кондитерского производства



АОЗТ «ТРИЭР» - представитель
концерна «ИРЕКС» (Германия)
предлагает:

- готовые смеси и концентраты для приготовления хлеба европейского качества
- улучшители для пшеничных сортов хлеба
- улучшители для быстрого приготовления ржаных и смешанных сортов хлеба
- улучшитель на основе клейковины, предназначенный для всех видов хлеба
- улучшитель для непрерывного приготовления хлеба из пшеничной муки
- солодовая мука для ржаных и пшеничных сортов хлеба
- посыпки для украшений хлебобулочных изделий
- смеси-основы для приготовления всех видов бисквита
- порошки-смеси для быстрого приготовления кремов холодным способом
- джемы для кондитерского производства
- ароматизаторы
- специальные пекарские жиры
- эмульсия для жирования противней и форм для выпечки
- сухие быстрорастворимые пекарские дрожжи

✉ 117313, Москва, ул. Дм. Ульянова, д. 16, к. 2,
АОЗТ «ТРИЭР»
☎ (095) 124-26-61; тел./факс: (095) 124-07-57

Ассоциация Торговых Компаний

Предлагает
Маргарин в блоках
(Голландия)

ЖИРНОСТЬ 80-82%

от 5 до 25 кг

**Возможность производства
по спецификации заказчика**

Телефоны для связи:

Санкт-Петербург (812) 112-81-61, 167-11-53,

факс (812) 166-16-48

Москва (095) 487-62-78, 318-25-16,

факс (095) 488-10, 318-07-77