Національний технічний університет України
«Київський політехнічний інститут»

Факультет біотехнології і біотехніки
Кафедра біотехніки та інженерії

Державна атестаційна робота освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» на тему:

“Лінія виробництва екстракту кави з розробкою сушарки розпилювальної”

Виконав :
студент IV курсу,
гр. БІ-21
Лісогор І.О.

Керівник:
к.т. н., ас. Костик С.І.

ЗАСТОСУВАННЯ ЕКСТРАКТУ КАВИ

Виробництво напоїв (розчинна кава)

Кондитерська промисловість

Розчинна кава

- Розчи́нна ка́ва — це напій, отриманий зі смажених зерен кавового дерева, які за допомогою виморожувального сушіння або сухого розпилення перетворюються в порошок або гранули. В гарячій воді ця сировина розчиняється і утворюється напій зі смаком, близьким до смаку натуральної кави.

Кондитерська промисловість

В кондитерській промисловості екстракат кави додають для отримання певного смаку та аромату кондитерського виробу

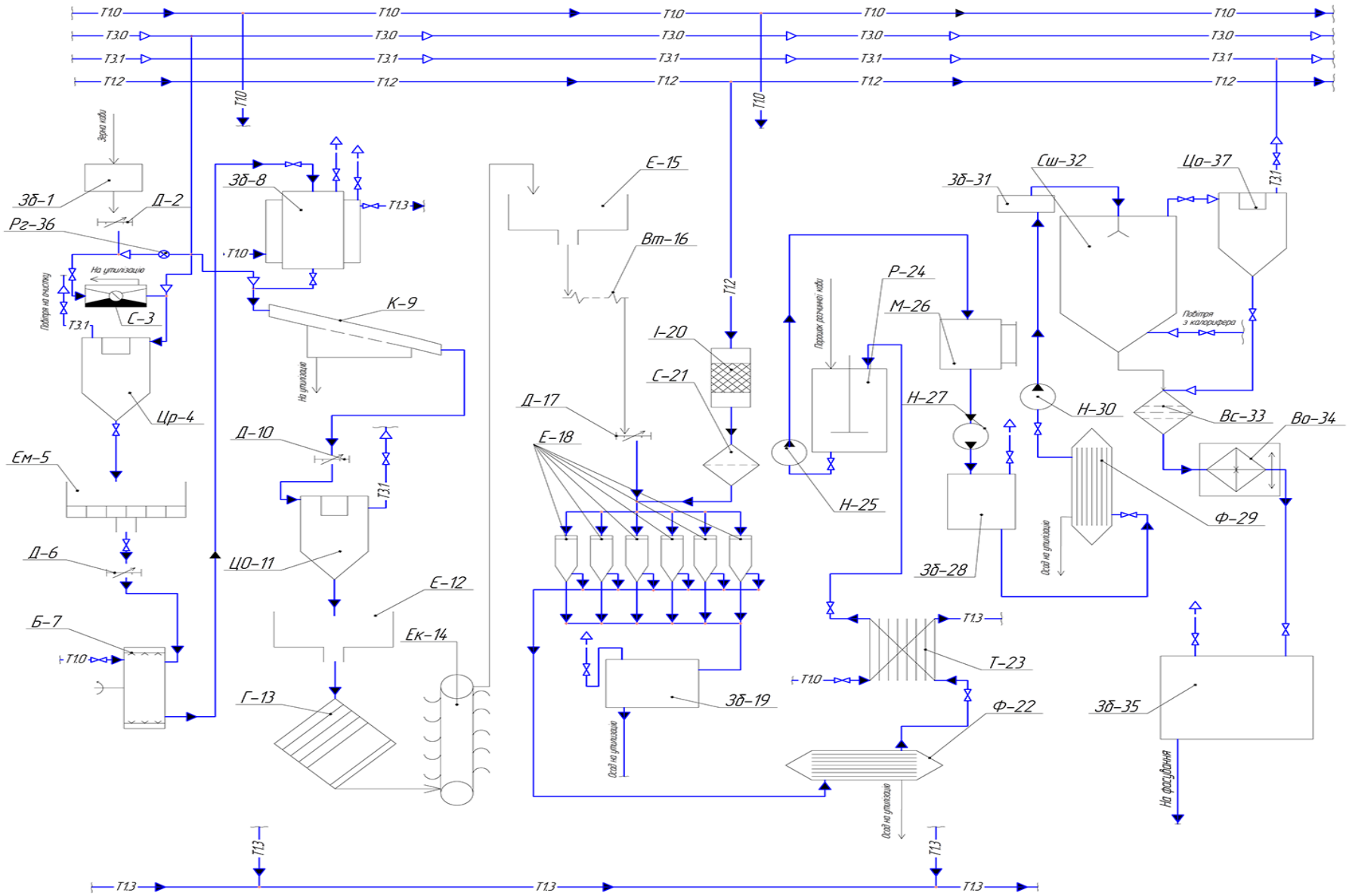

Рисунок 1. Апаратурно-технологічна схема лінії виробництва лимонної кислоти

3D МОДЕЛЬ АПАРАТУ

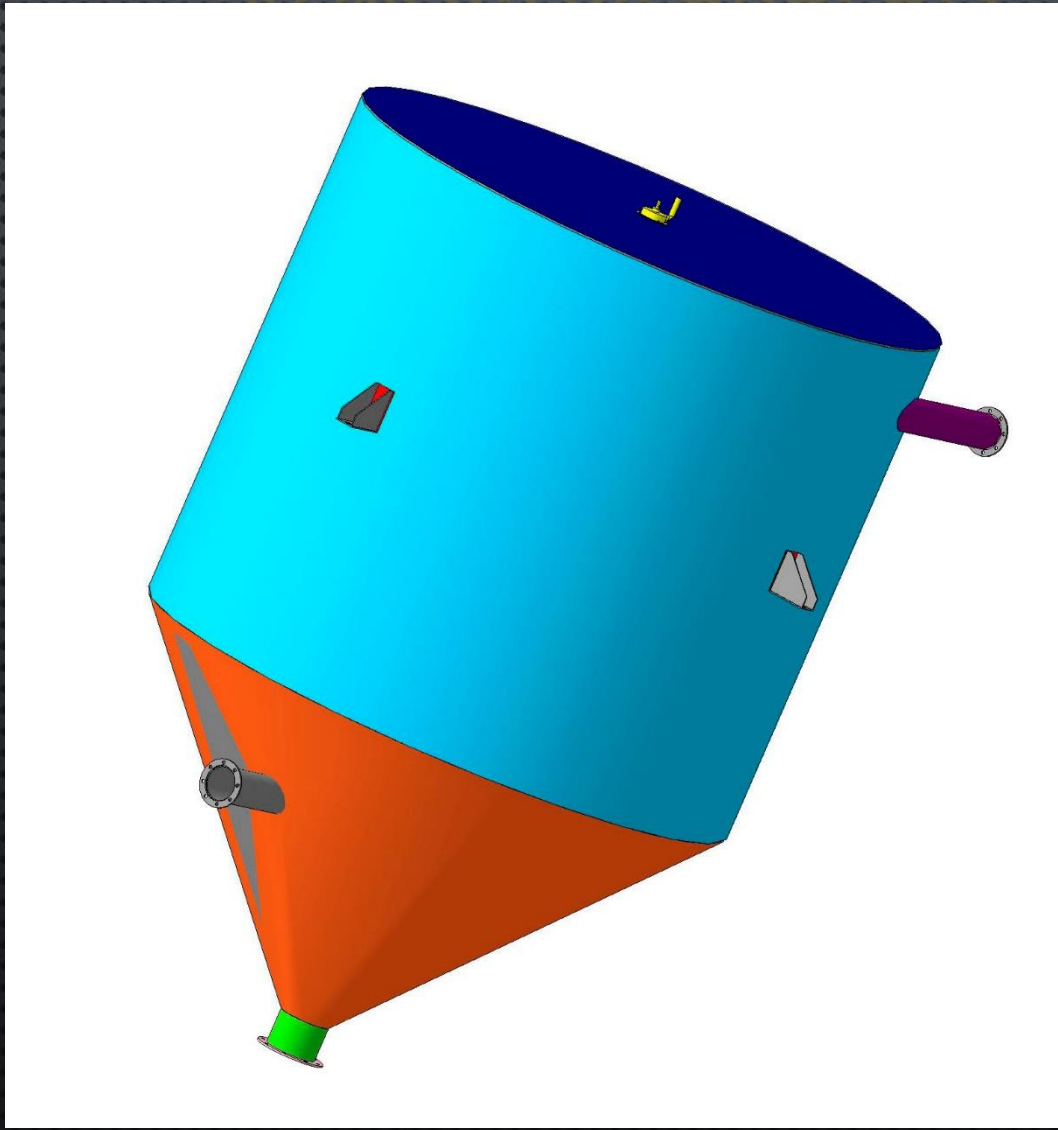

Рисунок 2.
Загальний вид
сушарки
розпилювальної

ФОРСУНКА ПНЕВМАТИЧНА

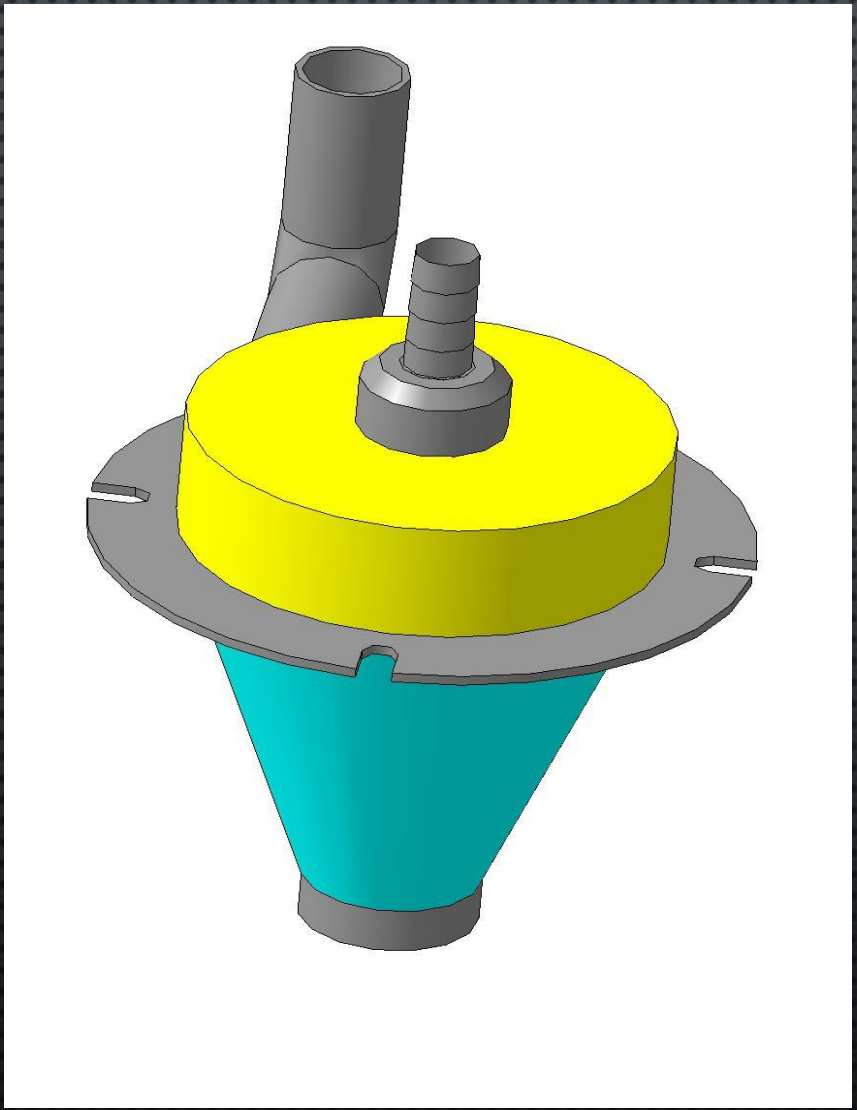

Рисунок 3. Форсунка пневматична 3D модель

ОГЛЯДОВЕ ВІКНО

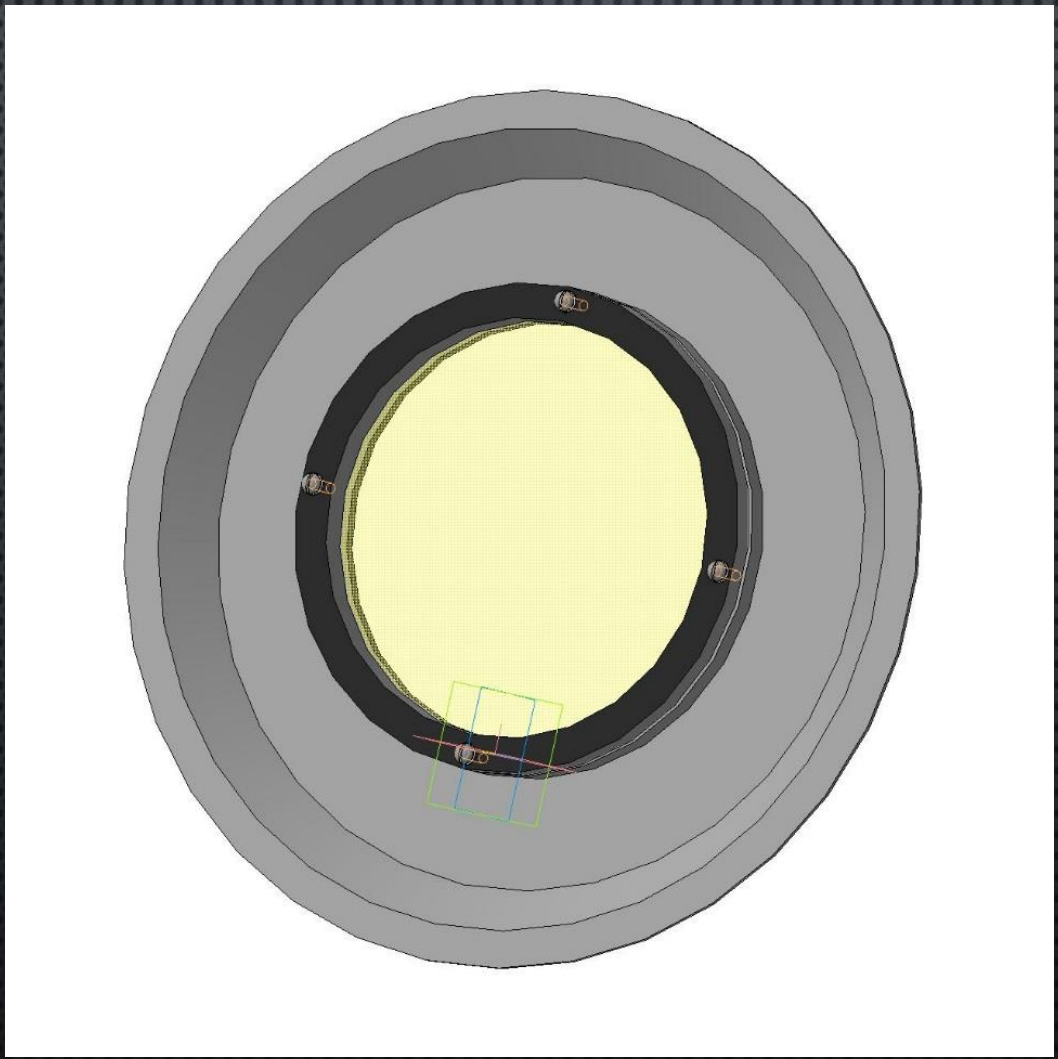

Рисунок 4. Оглядове вікно 3D модель

Дякую за увагу!