

## ВСТУП

Загальні тенденції інтенсифікації сучасних виробництв спрямовані на підвищення якості готової продукції, зниження енергоємності та підвищення продуктивності установок. В основі більшості технологічних процесів лежать операції дозування, від точного здійснення яких істотно залежить якість продукції. Поряд з правильною апаратурною організацією процесу дозування, важливу роль відіграють алгоритми управління процесами дозування. Найбільш гостро проблема забезпечення точності дозування виникає при організації управління процесами безперервно-поточкового дозування.

Використовування автоматичного дозування на сучасних підприємствах дозволяє зменшити потребу в кількості робітників на підприємстві, підвищити точність дозування речовин тим самим підвищивши якість продукції, зменшити втрати речовини, що використовується при виробництві.

Завдяки механізації виробничих процесів різко підвищується продуктивність праці, ліквідуються трудомісткі операції, скорочується потреба в виробничих площах і втрат сировини, поліпшення умов праці і підвищення загальної культури виробництва.

Тому розробка автоматизованої системи керування дозатора сипучих речовин є досить актуальною задачею.

Для забезпечення гарної якості готових виробів необхідний постійний контроль технічних процесів і якості напівфабрикатів на всіх стадіях виробництва. Це стає загальною умовою при створенні автоматизованих ділянок, цехів.

Розробка нових ресурсозберігаючих технологій, що призводить до: зменшення витрат енергії, металу, праці, матеріальних та соціальних проблем, призводить до створення принципово нового обладнання для повністю автоматизованих виробництв. Вирішення цього завдання можливе

лише на основі глибокого знання закономірностей технологічних процесів чинного і конструкційного обладнання.[1]

У теперішній час хлібопекарська промисловість випускає широкий асортимент хлібобулочних виробів, але часом якість не відповідає смаковим потребам.

Завдання пекарів полягає в тому, щоб хліб був якісним. Завдання хлібопекарського виробництва полягає в наступному:

- випікати хліб з підвищеними смаковими якостями:
- випускати дрібні штучні вироби з підвищеною харчовою цінністю:
- реагувати на попит населення:
- якісно оформити вид продукції:
- випускати хліб тривалого зберігання:

Для виконання цих вимог треба;

- удосконалювати технологічний процес;
- строго дотримуватися параметрів рецепту випічки;
- підвищувати точність дозування;
- якісно проводити планові перевірки.