## Оптимизация процесса обработки зернового сырья на шнековом пресс-экструдере

**В.Г. Коротков**, д.т.н., профессор, **В.П. Попов**, к.т.н., **С.Ю. Соловых**, к.т.н., **Е.В. Волошин**, к.т.н., **С.В. Антимонов**, к.т.н., ФГБОУ ВО Оренбургский ГУ

Одним из перспективных методов подготовки кормов к скармливанию является экструзия. В процессе экструзионной обработки на перерабатываемый материал оказывается одновременное воздействие давлением и температурой, в результате чего изменяется структура клетчатки корма, происходит декстринизация крахмала до глюкозы, стерилизация

корма, инактивация ингибиторов пищеварительного тракта, улучшаются вкусовые качества [1].

Современная тенденция развития экструзионных технологий заключается в обеспечении максимального снижения энергоёмкости процессов экструзии при одновременном улучшении качества экструдата [2].

При производстве экструдированных кормовых продуктов качественные показатели готовой продукции, а также энергоёмкость процесса экструзии зависят как от свойств перерабатываемого материа-

ла, так и от конструктивно-режимных параметров экструдера [3].

**Целью исследования** являлось выявление оптимальных режимов и параметров процесса экструдирования зернового сырья, обеспечивающих снижение энергоёмкости и повышение качества готового кормового продукта.

Материал и методы исследования. Для определения оптимальных режимов и параметров процесса экструдирования кормовых продуктов были проведены экспериментальные исследования, при которых в качестве исходных факторов (управляющих параметров) использовали: отношение шага винтовой лопасти шнека к наружному диаметру, частота вращения шнека и температура сырья на входе в экструдер [4].

В качестве параметров эффекта (управляемых и регулируемых параметров), взяты: комплексный показатель органолептических свойств экструдированного кормового продукта, комплексный показатель физико-химических свойств экструдированного кормового продукта; удельные затраты энергии на проведение процесса экструдирования [5].

К физико-химическим показателям для экструдированных кормовых продуктов относят влажность, крошимость и прочность. В органолептические показатели входят: внешний вид, цвет, аромат. Органолептические свойства экструдированного кормового продукта оценивались отобранной группой экспертов [6].

При проведении экспериментальных исследований в качестве исходного сырья использовали зерновую смесь, соответствующую требованиям ГОСТа 9268-2015 «Комбикорма-концентраты для крупного рогатого скота», в составе: пшеница -10%, овёс -19%, ячмень кормовой -70%, соль поваренная -1% [7].

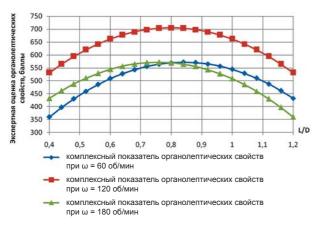


Рис. 1 — Зависимость органолептических свойств кормового продукта по результатам экспертной оценки от отношения шага винтовой лопасти шнека к наружному диаметру  $(0,4 \le L/D \le 1,2)$ , при частоте вращения шнека  $\omega_1 = 60$  об/мин,  $\omega_2 = 120$  об/мин,  $\omega_3 = 180$  об/мин и температуре сырья на входе в экструдер t = 40°C

Результаты исследования. Были изучены зависимости комплексного показателя органолептических и физико-химических свойств и удельных затрат энергии от параметров технологического процесса и перерабатываемого материала. Графики зависимости комплексного показателя органолептических свойств кормового продукта от параметров технологического процесса и перерабатываемого материала представлены на рисунках 1 и 2.

При анализе зависимости, представленной на рисунке 1, видно, что комплексный показатель органолептических свойств кормового продукта увеличивается при увеличении отношения шага винтовой лопасти шнека к наружному диаметру до L/D=0,8, при дальнейшем увеличении значения L/D от 0,8 до 1,2 комплексный показатель органолептических свойств снижается. Наибольшее значение комплексный показатель органолептических свойств  $K_{\rm opr}$ =705,6 балла достигает при частоте вращения шнека  $\omega_2$ =120 об/мин, отношении шага винтовой лопасти шнека к наружному диаметру L/D=0,8 и при температуре сырья на входе в экструдер t=40°C.

При анализе зависимости, представленной на рисунке 2, видно, что при температуре сырья на входе в экструдер  $t_1=20^{\circ}\mathrm{C}$  и отношении шага винтовой лопасти шнека к наружному диаметру L/D=0,8 комплексный показатель органолептических свойств кормового продукта увеличивается при увеличении частоты вращения шнека от  $\omega=60$  об/мин до  $\omega=150$  об/мин, при дальнейшем увеличении значения  $\omega$  от 150 об/мин до 180 об/мин комплексный показатель органолептических свойств снижается.

Анализ рисунка 2 показал, что при отношении шага винтовой лопасти шнека к наружному диаметру L/D=0.8 наибольшее значение комплексный показатель органолептических свойств  $K_{\rm opr}=728.6$  балла достигает при частоте вращения шнека

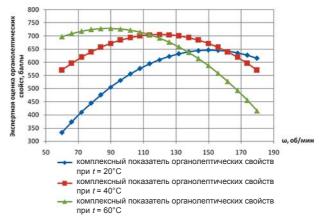


Рис. 2 — Зависимость органолептических свойств кормового продукта по результатам экспертной оценки от частоты вращения шнека  $(60 \le \omega, \text{ об/мин} \le 180)$ , при температуре сырья на входе в экструдер  $t_1 = 20^{\circ}\text{C}$ ,  $t_2 = 40^{\circ}\text{C}$ ,  $t_3 = 60^{\circ}\text{C}$  и отношении шага винтовой лопасти шнека к наружному диаметру L/D = 0.8

 $\omega$  = 90 об/мин и температуре сырья на входе в экструдер  $t_3$  = 60°C.

Таким образом, анализ зависимости комплексного показателя органолептических свойств кормового продукта от параметров технологического процесса и перерабатываемого материала показал, что наибольшее значение  $K_{\rm opr}$ =728,6 балла достигает при частоте вращения шнека  $\omega$ =90 об/мин, температуре сырья на входе в экструдер t=60°C и отношении шага винтовой лопасти шнека к наружному диаметру L/D=0,8.

Графики зависимости комплексного показателя физико-химических свойств кормового продукта от параметров технологического процесса и перерабатываемого материала представлены на рисунках 3 и 4.

При анализе зависимости, представленной на рисунке 3, видно, что комплексный показатель физико-химических свойств кормового продукта увеличивается при увеличении отношения шага винтовой лопасти шнека к наружному диаметру до L/D = 0.8, при дальнейшем увеличении значения L/D от 0.8 до 1.2 комплексный показатель физико-химических свойств снижается.

Анализ рисунка 3 показал, что при температуре сырья на входе в экструдер t=40°C наибольшее значение комплексный показатель физико-химических свойств  $K_{\phi,-x.}$ =97,8 балла достигает при частоте вращения шнека  $\omega_2$ =120 об/мин и отношении шага винтовой лопасти шнека к наружному диаметру L/D=0,8.

При анализе зависимости, представленной на рисунке 4, видно, что при температуре сырья на входе в экструдер  $t_1$  =  $20^{\circ}$ С и отношении шага винтовой лопасти шнека к наружному диаметру L/D = 0,8 комплексный показатель физико-химических свойств кормового продукта увеличивается, при увеличении частоты вращения шнека от  $\omega$  = 60 об/мин до  $\omega$  = 145 об/мин, при дальнейшем увеличении значения  $\omega$  от 145 об/мин до 180 об/мин комплексный показатель физико-химических свойств снижается.

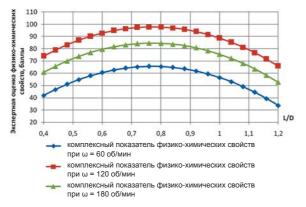


Рис. 3 — Зависимость физико-химических свойств кормового продукта по результатам экспертной оценки от отношения шага винтовой лопасти шнека к наружному диаметру  $(0.4 \le L/D \le 1.2)$ , при частоте вращения шнека  $\omega_1 = 60$  об/мин,  $\omega_2 = 120$  об/мин,  $\omega_3 = 180$  об/мин и температуре сырья на входе в экструдер t = 40°C

Анализ рисунка 4 показал, что при отношении шага винтовой лопасти шнека к наружному диаметру L/D = 0,8 наибольшее значение комплексный показатель физико-химических свойств  $K_{\Phi,-x.}$  = 98,7 балла достигает при частоте вращения шнека  $\omega$  = 130 об/мин и температуре сырья на входе в экструдер  $t_2$  = 40°C.

Таким образом, анализ зависимости комплексного показателя физико-химических свойств кормового продукта от параметров технологического процесса и перерабатываемого материала показал, что наибольшее значение  $K_{\phi,-x.}=98,7$  балла достигает при частоте вращения шнека  $\omega=130$  об/мин, температуре сырья на входе в экструдер  $t=40^{\circ}\mathrm{C}$  и отношении шага винтовой лопасти шнека к наружному диаметру L/D=0,8.

Графики зависимости удельных затрат энергии от параметров технологического процесса и перерабатываемого материала представлены на рисунках 5 и 6.

Анализ рисунка 5 показал, что при температуре сырья на входе в экструдер t=40°C наименьшее значение удельных затрат энергии УЭЗ=27,6 Вт/кг при частоте вращения шнека  $\omega_1$ =60 об/мин и отношении шага винтовой лопасти шнека к наружному диаметру L/D=0,4.

При анализе зависимости, представленной на рисунке 6, видно, что при отношении шага винтовой лопасти шнека к наружному диаметру L/D=0.8 и частоте вращения шнека  $\omega_1=60$  об/мин,  $\omega_2=120$  об/мин и  $\omega_3=180$  об/мин с увеличением температуры сырья на входе в экструдер от t=20°C до t=60°C удельные затраты энергии возрастают.

Анализ рисунка 6 показал, что при отношении шага винтовой лопасти шнека к наружному диаметру L/D = 0,8 наименьшее значение удельных затрат энергии УЭЗ = 26,7 Вт/кг при частоте вращения шнека  $\omega_1$  = 60 об/мин и температуре сырья на входе в экструдер t = 20°C.

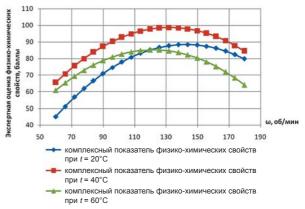


Рис. 4 — Зависимость физико-химических свойств кормового продукта по результатам экспертной оценки от частоты вращения шнека ( $60 \le \omega$ , об/мин  $\le 180$ ), при температуре сырья на входе в экструдер  $t_1 = 20$ °C,  $t_2 = 40$ °C,  $t_3 = 60$ °C и отношении шага винтовой лопасти шнека к наружному диаметру L/D = 0.8

Таким образом, анализ зависимости удельных затрат энергии от параметров технологического процесса и перерабатываемого материала показал, что наименьшее значение УЭ3=26,7 Вт/кг при частоте вращения шнека  $\omega=60$  об/мин, температуре сырья на входе в экструдер  $t=20^{\circ}$ С и отношении шага винтовой лопасти шнека к наружному диаметру L/D=0,8.

На основании представленных результатов однофакторных экспериментов сделан вывод, что органолептические и физико-химические свойства кормового продукта и энергоёмкость процесса экструзии достигают наилучших показателей при весьма различных параметрах технологического процесса и перерабатываемого материала. В связи с чем возникает необходимость провести графоаналитическую оптимизацию процесса экструзии зернового сырья с целью определения области оптимальных значений для получения высококачественных кормовых продуктов при минимальных затратах энергии.

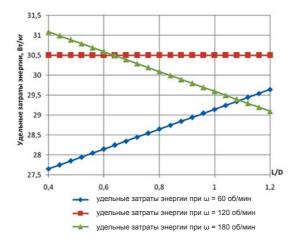


Рис. 5 — Зависимость удельных затрат энергии от отношения шага винтовой лопасти шнека к наружному диаметру  $(0,4 \le L/D \le 1,2)$ , при частоте вращения шнека  $\omega_1 = 60$  об/мин,  $\omega_2 = 120$  об/мин,  $\omega_3 = 180$  об/мин и температуре сырья на входе в экструдер t = 40°C

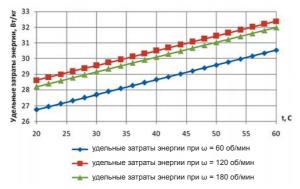


Рис. 6 — Зависимость удельных затрат энергии от температуры сырья на входе в экструдер ( $20 \le t$ ,°C  $\le 60$ ), при частоте вращения шнека  $\omega_1 = 60$  об/мин,  $\omega_2 = 120$  об/мин,  $\omega_3 = 180$  об/мин и отношении шага винтовой лопасти шнека к наружному диаметру L/D = 0.8

Для проведения оптимизации был составлен и реализован трёхфакторный эксперимент ПЭФ 2<sup>3</sup>, по результатам которого были получены уравнения регрессии зависимости комплексного показателя органолептических и физико-химических свойств экструдированного кормового продукта и удельных затрат энергии от отношения шага винтовой лопасти шнека к наружному диаметру, частоты вращения шнека и температуры сырья на входе в экструдер и построены плоскости отклика. Оптимизацию параметров процесса экструдирования проводили путём наложения горизонтальных проекций плоскостей отклика. В результате было установлено, что наиболее оптимальной является область, ограниченная линиями: комплексный показатель органолептических свойств кормового продукта – более 670 баллов, комплексный показатель физико-химических свойств кормового продукта - более 95 баллов и удельные затраты энергии ≤ 28,5 Вт/кг. При этом отношение шага винтовой лопасти шнека к наружному диаметру должно составлять от 0,77 до 0,81 м, частота вращения шнека – от 171 до 174 об/мин, при температуре сырья на входе в экструдер  $t = 20^{\circ}$ С [8].

**Выводы.** Результаты исследования показали, что для снижения энергоёмкости процесса экструзии и повышения качества экструдированных кормовых продуктов оптимальными режимами экструдирования для производства кормовых продуктов из зернового сырья являются: отношение шага винтовой лопасти шнека к наружному диаметру 0.77-0.81, частота вращения шнека -171-174 об/мин и температура сырья на входе в экструдер  $t=20^{\circ}$ С.

## Литература

- 1. Тимофеева Д.В. Оптимизация процесса преобразования агрегатного состояния зернового сырья при экструзионной обработке / Д.В. Тимофеева, В.Г. Коротков, В.П. Попов [и др.] // Хлебопродукты. 2013. № 8. С. 46–48.
- Мартынова Д.В. Теоретическое обоснование энерго- и ресурсосберегающей конструкции шнекового пресс-экструдера для производства высококачественных кормовых продуктов / В.П. Попов, Д.В. Мартынова, С.В. Антимонов [и др.] // Известия Оренбургского государственного аграрного университета. 2017. № 6 (68). С. 107 109.
- 3. Тимофеева Д.В. Исследование преобразования структурномеханических свойств и химического состава белковокрахмало-клетчатко-содержащего сырья в канале одношнекового пресс-экструдера / Д.В. Тимофеева, С.В. Кишкилев, В.П. Попов [и др.] // Университетский комплекс как региональный центр образования, науки и культуры: матер. Всерос. науч.-методич. конф. (с международн. участ.) / Оренбург: ООО ИПК «Университет», 2015. С. 1007—1014.
- Попов В.П. Технология получения экструдированных кормов с применением гречишной и подсолнечной лузги / В.П. Попов, В.Г. Коротков, С.В. Антимонов [и др.] // Хранение и переработка сельхозсырья. 2013 г. № 4. С. 47 – 49.
- Ханин В.П. Ресурсосберегающий процесс экструзионной обработки зернового сырья: дисс. ... канд. техн. наук. 05.20.01. Оренбург: ОГУ, 1999. 130 с.
- Попов В.П. Получение оптимальных режимов при экструдировании белково-клетчатко-крахмалосодержащего сырья / В.П. Попов, Н.Н. Мартынов, Д.В. Мартынова [и др.] // Инновации и наукоёмкие технологии в образовании и экономике: матер. VI Междунар. науч.-практич. конф. Оренбург, 2017. С. 234—237.
- Волошин Е.В. Совершенствование процесса измельчения зернового сырья при производстве комбикормов: дисс. ... канд. техн. наук. М., 2002. 153 с.
- Мартынова Д.В.Оптимизация процесса экструдирования белковоклетчатко-крахмалосодержащего сырья // Интеллект. Инновации. Инвестиции. 2016. № 3. С. 151–156.