

# RESULTS OF THE INTERACTIVE LABORATORY EMPLOYMENT «STUDY OF HOT SMOKED FISH AND DETERMINATION OF PARAMETERS OF THE ENERGY SAVING MODE»

Presented by: Roman Svistov  
Artem Solovev  
Kirill Yurkevich



Sustainable Energy  
in Food Production



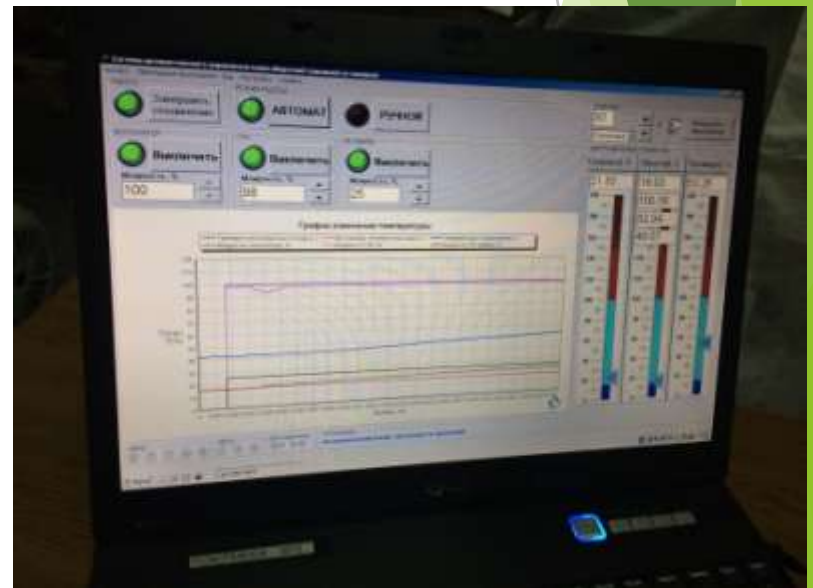


Таблица 3 Изменения массы рыбы в процессе сушки

Дата	Время	Продолжительность работы	Контроль потерь массы рыбы по сек			
			№ 1 Масса рыбы с оружием (кг) ✓	№ 2 Масса рыбы с оружием (кг)	№ 3 Масса рыбы с оружием (кг)	№ 4 Масса с ору (кг)
		0 ч. 00 мин.				
		5	3,182			
		10	3,180			
		15	3,172			
		20	3,152			
		25	3,146			
		30	3,140			
		35	3,140			
		40	3,130			
		45	3,126			
		50	3,106			
		55	3,094			
		60	3,094			
		65	3,054			
		70	3,040			
		75	3,020			
		80	3,006			
		85	2,896			
		90	2,964			
2020		95	2,944			





РАБОТА



Завершить  
соединение

РЕЖИМ РАБОТЫ



АВТОМАТ



РУЧНОЙ

ВЕНТИЛЯТОР



Выключить

Мощность, %

100

ТЭН



Выключить

Мощность, %

0

ИК-ЛАМПЫ



Выключить

Мощность, %

10

ЗАДАТЧИК

80

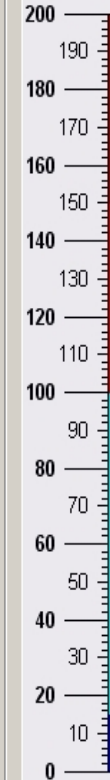
T(камера)

Загрузить  
программу

КОНТРОЛИРУЕМЫЕ ПАРАМЕТРЫ

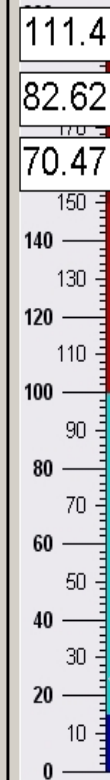
T(поверх). С

36.53



T(внутр). С

24.36



T(камера). С

103.56

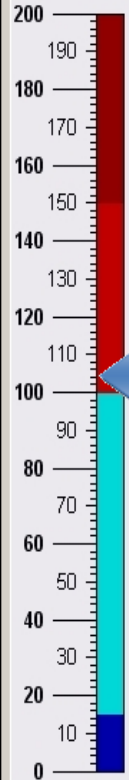
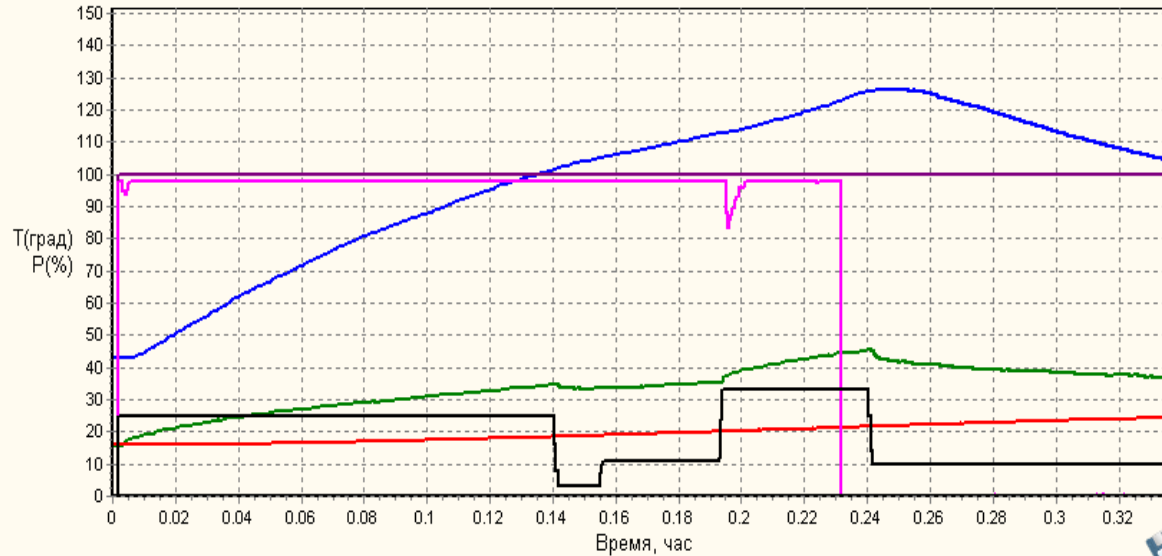


График изменения температуры

— Температура поверхности сырья, С — Внутренняя температура сырья, С — Температура в термокамере, С  
— Мощность вентилятора, % — Мощность ТЭН, % — Мощность ИК-лампы, %



МВА8

⑤ ⑦ ① ④ ⑧

МВУ8

① ③ ⑤

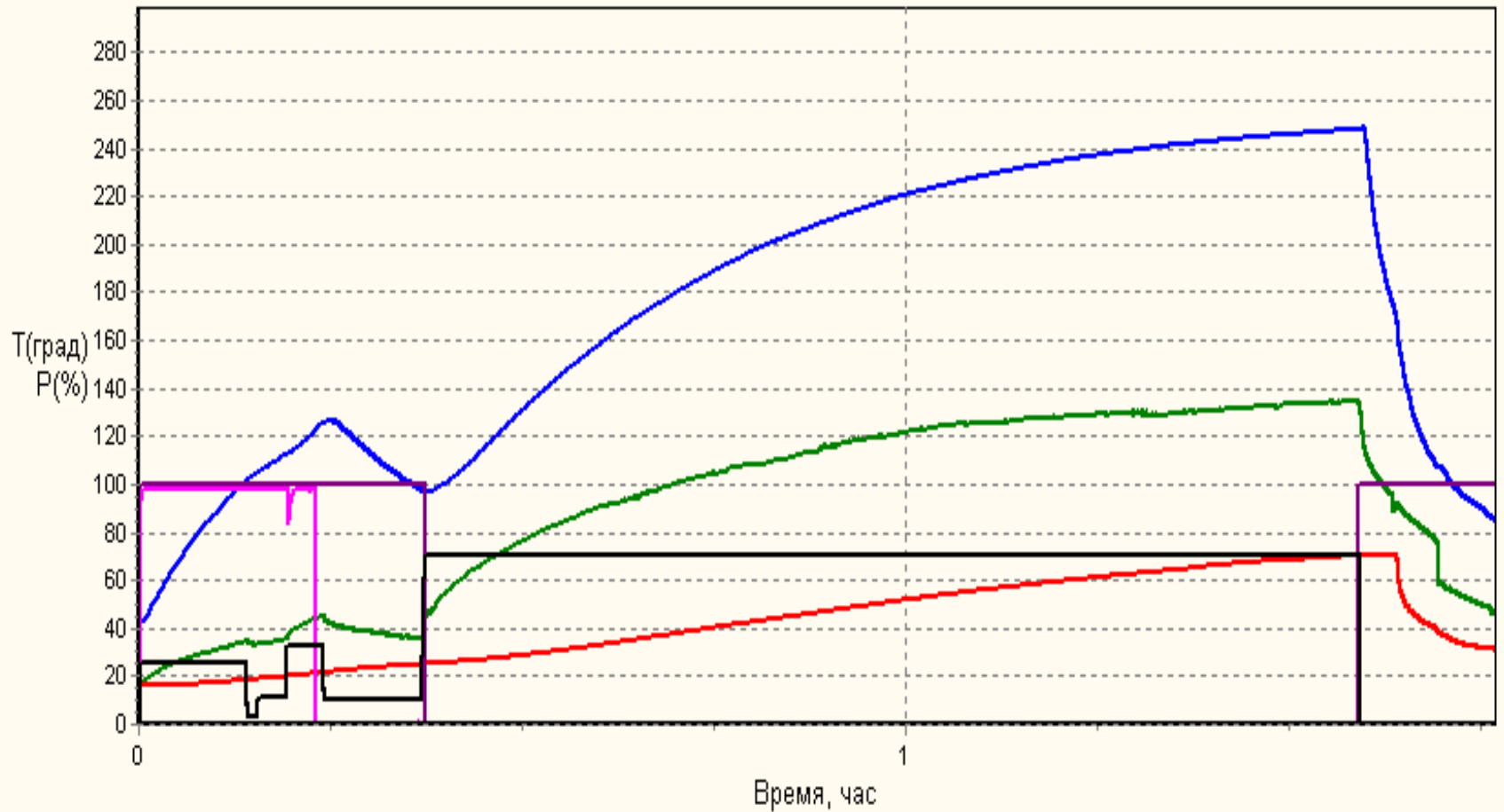
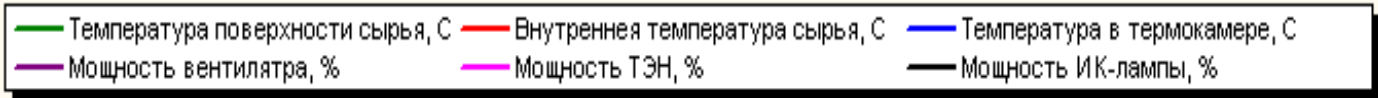
Доп параметры

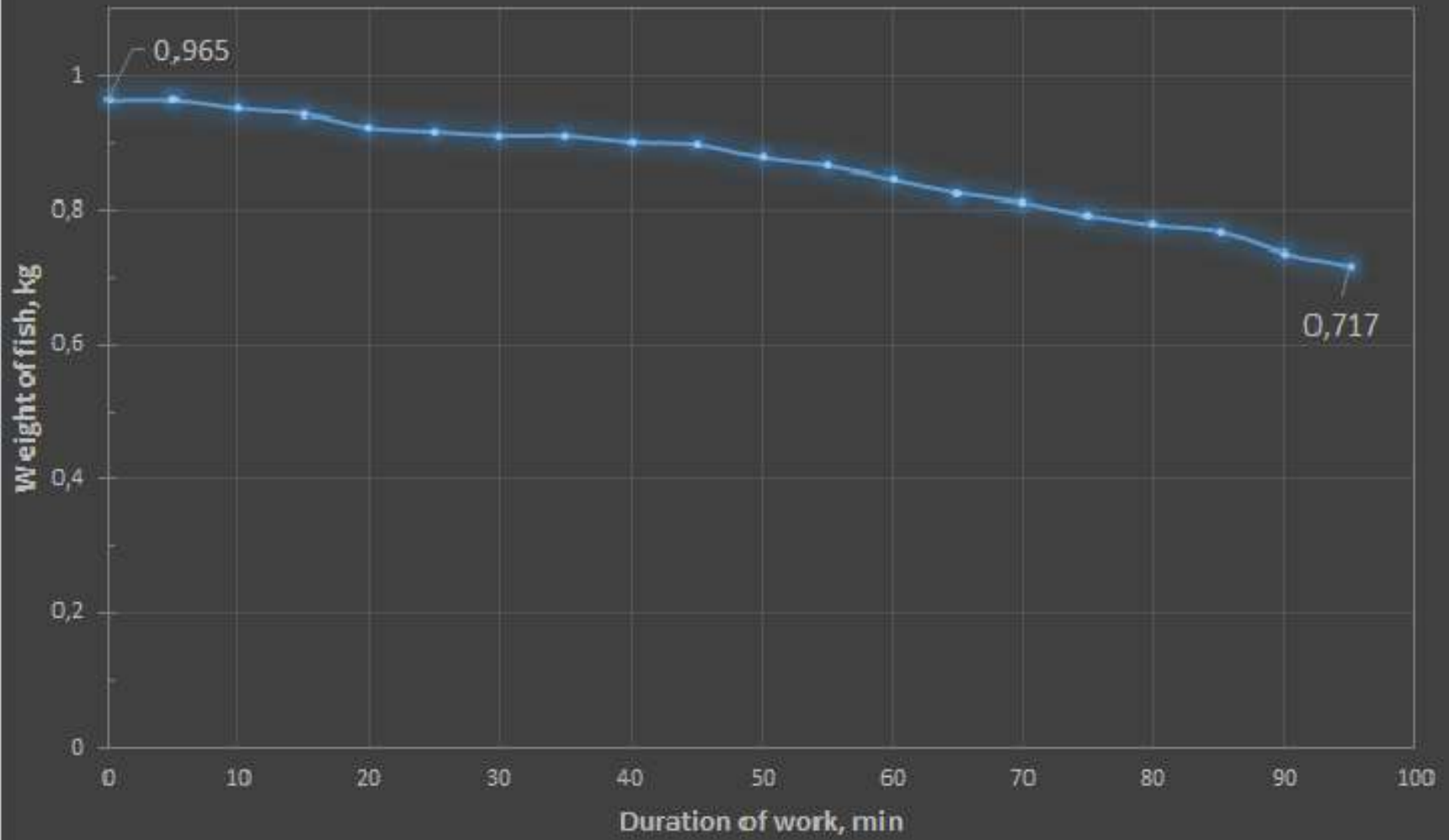
29.1 52.93

ПРОГРАММА

Автоматический режим, программа по умолчанию

## График изменения температуры







# Ways to increase energy efficiency of hot and cold smoking production





Thank you for attention!