

Одержання та очищення високоцукреної патоки із пшениці

А.О. Башта

В.А. Лагода

Технологія одержання рідких цукропродуктів із пшениці визначається хімічним складом самої сировини і в значній мірі залежить від таких процесів, як підготовка сировини до ферментативного гідролізу, розріджування крохмалю та оцукрювання, фільтрування та очищення гідролізату. Запропоновано оптимальні умови відділення оболонки та зародка зерна пшениці, проведення розріджування крохмалю за допомогою термостабільних ферментів та оброблення гідролізатів парою. Для поліпшення фільтраційної здатності гідролізатів та ефективного їх очищення від жиру-білкового комплексу та барвних речовин встановлена доцільність застосування аніонних поліакріламідних флокулянтів та природного дисперсного мінералу – монтморилоніту на стадії механічного фільтрування.