

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ УКРАЇНИ  
УКРАЇНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ  
УКРАЇНСЬКА АКАДЕМІЯ АГРАРНИХ НАУК  
АКАДЕМІЯ ІНЖЕНЕРНИХ НАУК УКРАЇНИ  
ДЕРЖХАРЧОПРОМ УКРАЇНИ**

**МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ТЕХНІЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**

**РОЗРОБЛЕННЯ ТА ВПРОВАДЖЕННЯ  
ПРОГРЕСИВНИХ РЕСУРСООЩАДНИХ  
ТЕХНОЛОГІЙ ТА ОБЛАДНАННЯ  
В ХАРЧОВУ ТА ПЕРЕРОВНУ ПРОМИСЛОВІСТЬ**

**Тези доповідей**

**21-24 жовтня 1997 року  
Київ, Україна**

**Київ УДУХТ 1997**

## СПЕЦИФІКА АПАРАТУРНОГО ОФОРМЛЕННЯ ВИРОБНИЦТВА ПЕКТИНУ ІЗ СОКОВИТОЇ СИРОВИНИ МАЛОЇ ПОТУЖНОСТІ

**М.І. Сороколіт, В.М. Таран**

Український державний університет харчових технологій

Один із можливих варіантів створення пектинових виробництв малої потужності передбачає використання як основної сировини корене-бульбоплодів у сирому вигляді. Така технологія є новою, і стандартне обладнання для її здійснення фактично відсутнє, тим більше, коли мова іде про підприємство малої потужності. Тому при апаратурному оформленні технологічної схеми користуються наявними даними щодо існуючого обладнання та можливостями його пристосування до виконуваних технологічних операцій. Так, для розвантаження коренеплодів з автотранспорту застосовують автомобільну перекидну платформу; подавання сировини в мийну машину здійснюють ковшовим підйомником. Мийна машина-барабанного типу з лопатями для переміщення продукту вздовж апарата. Подрібнення можливо проводити овочерізками різних типів, а також були спроби застосування з цією метою подрібнювачів інших типів за умови дотримання необхідного ступеня подрібнення. До процесу подрібнення ставляться певні вимоги щодо розміру подрібнених часток сировини та їх форми. Якщо частки мають менший від потрібного розмір, то умови зброджування по-

кращуються, але одночасно погіршуються умови наступного розділення збродженої маси на рідку фазу (бражку) і жом. Це перший етап підготовки сировини.

Другий етап-видалення цукрів з подрібнених коренеплодів-здійснюється в бродильних апаратах, які, крім загальних вимог, повинні забезпечити перемішування зброджуваної маси. Для цього вони оснащені лопатевими мішалками з відносно малою частотою обертання.

Перегонка бражки і ректифікація спирту може проводитись на відповідних установках періодичної дії з дотриманням усіх вимог технології. Реактори для гідролізу протопектину повинні бути оснащені мішалками, вакуумною системою для роботи під вакуумом, пристроями для нагрівання маси в апараті. Розділення прогідролізованої маси та оброблення пектинового екстракту виконуються за загальновідомою технологією.

Комплектація та налагодження обладнання може бути успішним лише за наявності кваліфікованих механіків, а також технологів із знанням технологій пектинового та спиртового виробництв.