

Міністерство
освіти і науки
України



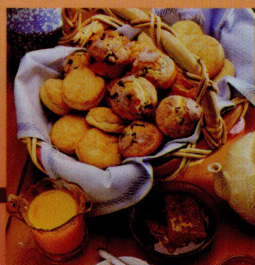
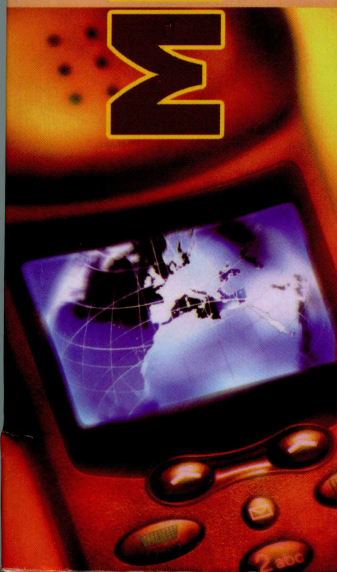
НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ

НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

Новітні технології,
обладнання,
безпека та якість
харчових продуктів:
сьогодення
та перспективи

Тези доповідей

27-28 вересня 2010 р.



Частина

1

32. ВИЗНАЧЕННЯ ФІЗИЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ДРОБИНИ, ЯК КАПІЛЯРНО-ПОРИСТОГО МАТЕРІАЛУ

О.М. Прохоров

Пивна дробина одна із найбільших по масі відходів, що утворюються в процесі затирання і фільтрування затору. В дробину переходить близько 30% сухих речовин, які складаються головним чином із білкових речовин, жирів, поліцукрів і органічних кислот.

Використовується пивна дробина в основному на кормові цілі. Практика використання дробини до даного часу ще не вирішена. Пивна дробина містить багато вологи від 70 до 80 %, що робить її швидкопсувним і мало транспортабельним продуктом. Термін зберігання свіжої дробини складає 24 години, після чого вона заброджує. Пивна дробина містить, %: протеїна — 7,1, жиру — 1,7, без азотних екстрактивних речовин — 11,6, клітковини — 3,9, золи — 1,1. Але вона містить не значну кількість мінеральних речовин і водорозчинних вітамінів. Методи відвантаження і транспортування сирої дробини не розроблені і пов'язані зі значними витратами живильних речовин.

Раціональним способом зберігання і підвищення кормової цінності дробини являються методи змішування з іншими відходами пивоварного виробництва, гранулювання їх та сушка гранул. До інших відходів відносяться: солодові ростки, пивні дріжджі, зернові відходи і білковий відстій.

Хімічний склад виробничих матеріальних ресурсів пивоварного виробництва вивчено і досліджено дуже добре. В такий же час фізичні показники пивної дробини, як капілярно-пористого матеріала, не досліджувалися. Тому були розроблені експериментальні установки, проведені експериментальні дослідження і зроблені відповідні узагальнення.

Згідно узагальнень розроблені рекомендації по удосконаленню процесів: фільтрування затору, вищелочування дробини і її сушіння.