

ДОСЛІДЖЕННЯ ЕТАПУ ПІДГОТОВКИ СИРОВИНИ В ПРОЦЕСІ ОДЕРЖАННЯ ЦУКРИСТИХ ПРОДУКТІВ ІЗ ПШЕНИЦІ

О. М. Оверченко, А.О. Шеремет, асист. Ю. І. Бойко

Науковий керівник – проф. А. І. Українець, доц. В. А. Лагода

В процесі одержання цукристих продуктів із зернової крохмалевмісної сировини, зокрема із пшениці, важливим етапом є подрібнення зерна.

З метою досягнення оптимальних властивостей подрібнення та активізації біохімічних процесів в зерні застосовували гідротермічну його обробку.

В лабораторних умовах проведено порівняльні дослідження подрібнення пшениці після гідротермічного оброблення трьома методами: з використанням молоткової дробарки, вальцевого станка та кулькового міні-млина.

В результаті досліджень визначено оптимальний метод подрібнення, застосування якого дозволяє більш повно відділити оболонку і зародок, а також підібрано фракцію подрібненої пшениці, найбільш придатну для одержання цукристих сиропів.