

Дослідження якості меляси з метою додаткового вилучення цукрози

У зв'язку зі скороченням площі посівів буряків та низькою якістю вирощуваних буряків в Україні постає питання додаткового вилучення цукрози з меляси, якому надається велике значення в ряді зарубіжних країн.

Одним із способів вилучення цукрози з меляси, використовуваним за кордоном, є хроматографічне розділення складових меляси. Для встановлення можливості використання цього способу в Україні визначали склад меляс, отримуваних на різних цукрових заводах. Проведені дослідження меляс різних цукрових заводів і встановлено, що їх склад відрізняється незначно, %: сухі речовини — 75-85; цукрози — 45,5-50; азоту загального — 1,5-1,7; редукуючих речовин — 1,5-2,2; солей кальцію — 2-2,5; кислот — 6,3-7,3; золи — 7,4-9,8; інших речовин — 10,8-11,8. Чистота меляси 54-62 %. Результати показали, що значну частку нецукрів складають солі кальцію, які негативно впливають на процес хроматографічного вилучення цукрози з меляси.