

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

---

**71-ша НАУКОВА КОНФЕРЕНЦІЯ  
МОЛОДИХ ВЧЕНИХ,  
АСПІРАНТІВ І СТУДЕНТІВ**

*«НАУКОВІ ЗДОБУТКИ МОЛОДИ —  
ВИРІШЕННЮ ПРОБЛЕМ ХАРЧУВАННЯ  
ЛЮДСТВА У ХХІ СТОЛІТТІ»*

**ПРОГРАМА І МАТЕРІАЛИ  
КОНФЕРЕНЦІЇ**

*Частина II  
18—19 квітня 2005 р.*

---

**КИЇВ НУХТ 2005**

## 8. ВПЛИВ КРИСТАЛІЧНОЇ СТРУКТУРИ ВАПНЯКУ НА ТЕХНОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ВАПНЯНОГО МОЛОКА

Т.С. Гусарук  
К.т.н. Л.М. Верченко

У цукровому виробництві для очищення дифузійного соку використовується водно-вапняна суспензія під назвою "вапняне молоко". Її технологічні властивості: активність вапна в суспензії, здатність твердої фази гідроксиду кальцію до розчинності у воді та дифузійному соку, реологічні показники впливають на технологічний процес приготування вапняного молока та ефект очищення дифузійного соку.

Дослідженням впливу кристалічної структури вапняків на технологічні властивості вапняного молока встановлено, що висока вихідна дисперсність вапняку сприяє одержанню вапна та водно-вапняної суспензії з розвинутою питомою поверхнею твердої фази, з підвищеною активністю вапна у вапняному молоці, збільшенню кількості гідроксиду кальцію, що розчиняється у вапняній воді та дифузійному соку при вапчуванні, та впливає на реологічні властивості вапняного молока. Це дозволяє розширити перелік вимог до якості вапняків, знизити витрату вапна на технологічний процес цукрового виробництва та знизити питому витрату вапняку та палива на його вибав.