

МЕТОДИ ВИЗНАЧЕННЯ ДЕКСТРАНУ В ЦУКРОВОМУ ВИРОБНИЦТВІ

Л.Б. Кислуха, Т.М. Мусійчук, Л.П. Рева, В.Ю. Виговський

Підморожений буряк при розтаванні підлягає впливу слизовидних бактерій типу *Beisopokios тезеігоісіе5. Б. сіехігапісит* та інших, які синтезують полісахариди при великих втратах сахарози. В результаті дії вище приведених мікроорганізмів утворюються полісахариди декстран та леван, що призводить до великих ускладнень при очищенні дифузійного соку, підвищення втрат сахарози, погіршення процесів фільтрування соків та сиропів, уповільнення кристалізації сахарози. При використанні механізованого способу збирання буряків кількість пошкоджених коренів значно збільшується, що збільшує небезпеку ураження бурякових коренів мікроорганізмами.

У зв'язку з цим, розробка нових методик визначення полісахаридів декстрану і левану викликає значний інтерес. При визначенні декстрану і левану використовуються методи, засновані на кислотному гідролізі і наступному колориметричному їх визначенні, а також трубідиметричному визначенні при додаванні до цукрових розчинів спирту. Нами також були проаналізовані методи, що передбачають використання ферментів, селективне осадження декстрану у вигляді мідних комплексів та інші.

Вивчення і порівняння широкого діапазону існуючих методів дозволить прискорити розробку найбільш швидкого і точного методу, який би міг найбільш ефективно застосовуватися в умовах лабораторій цукрових заводів.