МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ІНСТИТУТ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ
УКРАЇНСЬКА АКАДЕМІЯ АГРАРНИХ НАУК
АКАДЕМІЯ ІНЖЕНЕРНИХ НАУК УКРАЇНИ
ДЕРЖХАРЧОПРОМ УКРАЇНИ

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ТЕХНІЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ «РОЗРОБКА ТА ВПРОВАДЖЕННЯ НОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ І ОБЛАДНАННЯ У ХАРЧОВУ ТА ПЕРЕРОБНІ ГАЛУЗІ АПК»

19-21 жовтня 1993 р.

Київ КТІХП 1993

І.С.Гулий, М.С.Карпович,
М.І.Сороколіт, І.О.Кропивницька,
Л.В.Донченко, В.М.Таран, А.М.Гнатенко
Київ

ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ПЕКТИНУ ІЗ БУРЯКОВОЇ СИРОВИНИ ШЛЯХОМ ЗБРОДЖУВАННЯ САХАРІВ

Сучасне виробництво пектину базується на кислотному гідролізі протопектину рослинних тканин та використанні ряду інших хімічних реагентів. Складності їх застосування негативно позначаються на розвитку пектинової галузі. Особливі труднощі мають місце в разі отримання бурякового пектину.

На основі вивчення фізико-хімічних особливостей бурякової пектиновмісної тканини, бурякового пектину та його розчинів запропоновано нові технологічні процеси обробки тканини коренеплодів цукрових і кормових буряків.

Відмінною особливістю запропонованої технології є те, що вільні та зв'язані сахари, що перебувають у тканині, утилізуються з неї шляхом цілеспрямованого зброджування. При цьому отримується пектиновмісна сировина високої доброякісності, придатна для подальшої переробки зі зниженою витратою гідролізуючого агента та вилученням інших хімічних реагентів, що застосовуються в класичній технології.

Запропонований технологічний процес порівняно з існуючими виключає витрату теплоти на екстрагування та консервування сировини. Усунення термічної обробки позитивно впливає на якість кінцевого продукту — пектину.

Розроблена технологія придатна до застосування на підприємствах цукрової, спиртової та мікробіологічної промисловості; додатково до пектину дозволяє отримувати етиловий спирт та корм для тварин.

Технологія комплексна, забезпечує виробництво екологічно чистих продуктів.