

Міністерство освіти та науки України  
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,  
присвячена 130-річчю  
Національного університету  
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій  
науці – нові продукти  
харчовій промисловості»**

**13-17 жовтня 2014 року**

---

Київ НУХТ 2014

## Утилізація післяспиртової зернової барди

П.Л. Шиян, Т.О. Мудрак, Р.Г. Кириленко

*Національний інверсите харчах технологій*

Одним з ключових питань спиртового виробництва є комплексна утилізація післяспиртової барди, що дозволяє не тільки підвищити рентабельність товарної продукції, а і забезпечити екологічну безпеку виробництва. При річному виробництві спирту біля 30 млн. дал на спиртових заводах України у вигляді відходу, а точніше вторинного сировинного ресурсу, щорічно утворюється близько 3 млн. т зернової барди, яка є високоякісним білково-вуглеводним кормопродуктом. На кожні 1000 дал спирту у барді міститься близько 10000 корм. од. Вартість 1 корм. од. натуральної барди у 10 та більше разів нижча, ніж в концентрованих кормах.

Із-за відсутності поблизу спиртзаводів великих комплексів з відгодівлі поголів'я сільськогосподарських тварин та великих витрат на транспортування барди, її реалізація у натуральному вигляді дуже обмежена. За даних умов необхідна розробка відповідної технології та обладнання для утилізації післяспиртової барди.

Зараз в Україні, як правило, нативна барда не має стабільного ринку збуту. Сучасні спиртові заводи зацікавлені у виробництві концентрованого кормопродукту, на основі якого можна приготувати повноцінний комбікорм. Останнім часом для розділення барди на рідку та густу фракції знайшли розповсюдження відстійні центрифуги-декантери, які поставляються в Україну з закордону.

В НУХТ розроблено вітчизняний декантер для розділення післяспиртової зернової барди на рідку фазу та вологий концентрат. Головний зразок декантера впроваджений на ДП «Червонослобідський спиртовий завод», де за участю технічного персоналу заводу та спеціалістів Ніжинського механічного заводу були доопрацьовані його конструкція та технічні характеристики. Зараз налагоджене серійне виробництво декантера на Ніжинському механічному заводі. В НУХТ за участю провідних фахівців галузі розроблена технологія переробки післяспиртової барди з виробництвом вологого концентрату та сухої зернової барди. Потужність установки по барді до 350 м<sup>3</sup>/добу. Концентрація вологи в згущеній барді після сепаратора 87...88 %, після декантера 68...70 %. Вміст протеїну у вологому концентраті після декантеру біля 30 % за сухою речовиною.

—— Пріоритети харчової науки – інноваційний підхід ——

Література

1. *Шиян П.Л.* Інноваційні технології спиртової промисловості. Теорія і практика: Монографія. / П.Л. Шиян, В.В. Сосницький, С.Т. Олійнічук. – К.: Видавничий дім «Асканія», 2009. – 424 с.
2. Пат. 50982 Україна, МПК В30В 9/12. Установка для розділення післяспиртової барди на рідку фракцію та вологий концентрат – модуль зневоднювання / Яковець І.І., Сосницький В.В., Шиян П.Л. та ін. Опубл. 25.06.10, Бюл. №12.