

## **Удосконалення методики визначення технологічних показників цукрових буряків після зберігання**

У коренеплодах буряків у процесі зберігання зменшується вміст цукрози внаслідок біохімічних та мікробіологічних процесів та збільшується вміст загальних нецукрів бурякового соку, зокрема, вміст органічної складової її хімічного складу, величина якої важлива для розрахунку витрат вапняного молока та проведення процесу очищення дифузійного соку.

У зв'язку з впровадженням у практику заводських лабораторій приладів для швидкого визначення вмісту сухих речовин бурякової кашки та розробленням експрес-методики визначення в ній вмісту золи кондуктометричним методом виникла можливість визначення вмісту у буряках загальних та розчинних органічних нецукрів.

Розроблену методику можна також використовувати під час аналізування бурякового та дифузійного соків.

Методика була апробована в умовах сировинної та заводської виробничих лабораторій декількох цукрових заводів України.