

## ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ВІДКРИТОЇ ПАРИ НА ДИФУЗІЙНИЙ СІК З МЕТОЮ ЗМЕНШЕННЯ НЕГАТИВНОГО ВПЛИВУ ПОЛІЦУКРИДІВ

### ПІД ЧАС ВИРОБНИЦТВА

Асп. О.В. Точкова Керівники — доц.: В.Ю. Виговський, Л.М. Хомічак

Утворення високомолекулярних сполук — поліцукридів левану та декстрану в цукрових буряках, спричинені розвитком мікроорганізмів *Beisopozіus піозеп Beгоісіе*, *Beисоповіус сіех'вгапісіш*. Їх розвитку сприяють незадовільні погодні умови під час збирання та зберігання цукрових буряків.

Поліцукриди негативно впливають на процес виробництва, зокрема погіршують процес фільтрування соків 1 та 2 сатурації та зменшують вихід товарного цукру.

В зв'язку з цим, нами був досліджений спосіб попередньої обробки дифузійного соку відкритою парою, з метою зменшення вмісту поліцукридів та їх негативного впливу на процес виробництва.

Проведені нами дослідження показали, що при обробці відкритою парою, в порівнянні з контрольною пробою, спостерігається значне покращання таких технологічних показників, як коефіцієнт фільтрування, швидкість седиментації осаду 1 сатурації, кольоровість, чистота, солі кальцію очищеного соку. Кількість декстрану в очищеному соці, в порівнянні з контрольною роботою, зменшилась в середньому на 27%.