

УДК 664.2

ОТЕЧЕСТВЕННАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПОЛУЧЕНИЯ КРАХМАЛОВ ХОЛОДНОГО НАБУХАНИЯ

Москва В.В., Литвяк В.В.

РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук
Беларуси по продовольствию»
г. Минск, Республика Беларусь

Наряду с нативным крахмалом во многих отраслях промышленности Республики Беларусь используется широкий ассортимент модифицированных крахмалов различного назначения. Крахмалопаточная отрасль практически полностью удовлетворяет потребности отечественных предприятий в нативных крахмалах, модифицированные же крахмалы, поступающие на рынок, как правило, импортного производства.

В связи с этим сотрудниками РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» проводятся активные работы по разработке и внедрению технологий получения отечественных модифицированных крахмалов.

Одним из направлений исследований является разработка способа физической модификации крахмала с применением низкотемпературной экструзии без дополнительного увлажнения сырья. Полученные образцы экструзионных крахмалов способны набухать и растворяться в холодной воде, что существенно расширяет возможные способы их использования.

Крахмалы холодного набухания уже прошли испытания на возможность их использования в производстве картофелепродуктов на ОАО «Машпищепрод», в производстве майонезов на ОАО «Гомельский жировой комбинат», в качестве компонентов рецептуры хлеба на Хлебозаводе №3 КУП «Минскхлебпром», в производстве полуфабрикатов мясных рубленых в РУП «Институт мясомолочной промышленности». Испытания образцов в УО «Белорусский государственный технологический университет» выявили возможность их применения в качестве основы для поверхностной проклейки бумаги и в композиции древесностружечных плит. Набухающие крахмалы явились хорошими стабилизаторами влаги в формовочных смесях для литейного производства, что подтверждают результаты промышленных испытаний на РУП «Минский тракторный завод», РУП «Минский завод автоматических линий им. П.М.Машерова» и РУП «Минский автомобильный завод».