

СУШКА ВТОРИЧНЫХ ПРОДУКТОВ КРАХМАЛО-ПАТОЧНОГО ПРОИЗВОДСТВА

Рукшан Л.В., Ветошкина А.А.

УО «Могилевский государственный университет продовольствия»
г. Могилев, Республика Беларусь

Постоянно возрастающие потребности в кормовом белке и интенсивный расход сырьевых ресурсов ставят нас перед проблемой организации малоотходной энергосберегающей технологии переработки различных растительных видов сырья. В то же время при получении крахмала из кукурузы и картофеля мезга и клеточный сок используются нерационально. Эти продукты имеют некоторый технологический потенциал [1], который возможно использовать при производстве кормовых продуктов. Однако их высокая влажность и поэтому ограниченная продолжительность хранения приводит к потере питательных веществ мезги и клеточного сока и загрязнению окружающей среды [2]. В связи с этим изучение путей утилизации и создание теоретических основ получения новых кормовых продуктов на основе кукурузной и картофельной мезги и клеточного сока актуально. Нами проводились исследования в лабораторных (УО МГУП) и производственных (ОАО «Краснобережский крахмало-паточный завод») условиях. Проведено обезвоживание мезги и клеточного сока различными способами (неподвижный, псевдооживленный, в поле ВЧ и СВЧ, при помощи ИК-лучей). Установлено, что характер изменения их влажности независимо от сырья, из которого получены вторичные продукты, аналогичен характеру изменения влажности при сушке зерна зерновых культур, относящегося к категории «сырое». Определена скорость их сушки. Установлено, что наибольший эффект достигается при сушке продукта в поле ИК-лучей. Отмечено, что после сушки мезга приобретает сыпучесть, имеет сероватый цвет и приятный запах.

ЛИТЕРАТУРА

1. Рукшан, Л.В. Качество побочных продуктов предприятий, перерабатывающих растительное сырье. / Л.В. Рукшан, А.А. Ветошкина. // Энергосберегающие технологии и технические средства в сельскохозяйственном производстве: докл. междунар. науч.-практ. конф., Минск, 12-13 июня 2008 г. В 2 ч. Ч. 2/ редкол. А.В. Кузьмицкий [и др.]. – Минск, 2008. – 396 стр. – С. 218-224.
2. Рукшан Л.В., Ветошкина А.А., Старостенко Н.С. и др. Изменение качества картофельной мезги и клеточного сока // Экология и безопасность в техносфере: Тез. докл. Всерос. науч.-техн. интернет-конф., окт.-дек. 2008 г. / Орловский гос. техн. ун-т. - [Электрон. ресурс]. - Орел, 2008. - Режим доступа: <http://www.ecology-ostu.ru>.