

твердой пшеницы белорусской селекции не уступают итальянским и канадским образцам. Стекловидность мягкой пшеницы, которую используют для производства макаронных изделий, должна быть не менее 60%.

Однако основным макаронным свойством муки является количество клейковины, которое должно быть не менее 28%. По этому показателю не все исследуемые образцы соответствуют указанной норме. Установлено, что наибольшим содержанием клейковины обладает сорт Розалия.

В связи с этим существует возможность получения макаронных изделий высокого качества из крупки твердой пшеницы белорусской селекции.

ЛИТЕРАТУРА

- 1 Медведев, Г.М. Технология макаронного производства / Г.М. Медведев. - М.: Колос, 1998(2000). - 270 с.
- 2 Сборник технологических инструкций по производству макаронных изделий. - М: ВНИИЦ 1991. - 132 с.

УДК 664.83

СГУЩЕНИЕ ЖИДКИХ ОТХОДОВ ПРОИЗВОДСТВА СУХОГО КАРТОФЕЛЬНОГО ПОРЕ В ПОЛЕ ЦЕНТРОБЕЖНЫХ СИЛ

Куликов А.В., Шабета М.П.

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

В последние годы при производстве сухого картофельного пюре используют исключительно паровой способ очистки свежего картофеля, при этом из всего количества перерабатываемого сырья 40% переходит в отходы производства [1]. Из них, в свою очередь, 36% составляют жидкие отходы.

Жидкие картофельные отходы (помимо того что это прямые потери сырья) являются источником загрязнения окружающей среды.

Исследованиями, проведенными ранее в РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» было установлено, что сгущением жидких отходов производства сухого картофельного пюре в поле гравитационных сил можно получить уплотненную фракцию с массовой долей сухих веществ до 7%. В данной работе было исследовано влияние поля центробежных сил, создаваемого в современных промышленных центрифугах, на

процессе сгущения жидких картофельных отходов [2]. Результаты исследований представлены на рисунке.

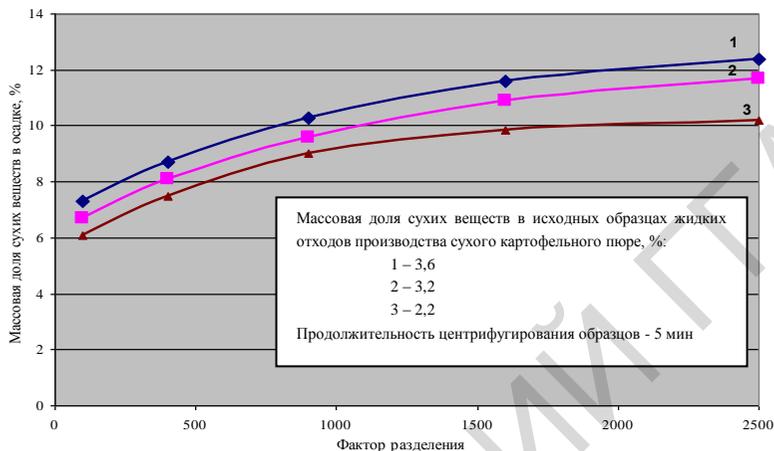


Рисунок – Зависимость массовой доли сухих веществ в осадке от фактора разделения при одинаковой продолжительности центрифугирования образцов жидких отходов

На основании проведенных исследований установлено:

- путем центрифугирования жидких отходов производства сухого картофельного пюре в современных центрифугах с фактором разделения 2500 можно максимально уплотнить твердую фазу отходов до массовой доли сухих веществ 11-12%;

- с увеличением фактора разделения содержание сухих веществ в осадке возрастает в значительно большей степени, чем при постоянном факторе в зависимости от времени центрифугирования.

ЛИТЕРАТУРА

1. Куликов А.В., Шабета М.П. Анализ отходаобразования при паровом способе очистки картофеля // Инновационные технологии в пищевой промышленности: матер. IX Междунар. науч. - практ. конф., 8-9 октября 2010 г. / РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию». – Минск. 2010. – С.186-189.
2. Дыгнерский, Ю. И. Процессы и аппараты химической технологии / Москва: Химия, 1995. – 600 с.