

Секция 10. Физико-химические аспекты химических и пищевых производств

Технологические качества сахарной свеклы характеризуются, содержанием сахара в корнеплодах и тех веществ, прежде всего, таких как альфа-аминный азот, которые не удаляются при очистке сока, способствуют выходу мелассы и, следовательно, увеличивают потери сахара.

Нами был проведен анализ данных по содержанию сахаристости и альфа-аминного азота в сахарной свекле на ОАО «Слуцкий сахароррафинадный комбинат», ОАО «Городейский сахарный комбинат», ОАО «Скидельский сахарный комбинат», ОАО «Жабинковский сахарный завод» за сезон 2003г (табл.).

| Периоды отбора проб | ОАО «Слуцкий сахароррафинадный комбинат» | | ОАО «Городейский сахарный комбинат» | | ОАО «Скидельский сахарный комбинат» | | ОАО «Жабинковский сахарный завод» | |
|---------------------|--|-----------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| | сахаристость, % | α-аминный азот, ммоль/100г свеклы | сахаристость, % | α-аминный азот, ммоль/100г свеклы | сахаристость, % | α-аминный азот, ммоль/100г свеклы | сахаристость, % | α-аминный азот, ммоль/100г свеклы |
| 20-30.09 | 18,00 | 2,36 | 17,58 | 2,45 | 18,13 | 2,46 | 16,76 | 2,60 |
| 01-10.10 | 17,96 | 2,44 | 16,97 | 2,28 | 17,63 | 2,26 | 16,98 | 2,74 |
| 11-20.10 | 17,86 | 2,49 | 16,83 | 1,93 | 17,40 | 2,31 | 17,12 | 2,69 |
| 21-31.10 | 17,89 | 2,50 | 16,90 | 2,03 | 17,46 | 2,34 | 16,97 | 2,45 |
| 21-31.11 | 17,92 | 2,46 | 16,96 | 2,11 | 17,56 | 2,32 | 16,98 | 2,62 |
| За сезон | 17,89 | 2,45 | 16,79 | 2,05 | 17,52 | 2,31 | 16,95 | 2,59 |

Полученные данные показали, что фактическая сахаристость сахарной свеклы была выше базисной (16%) и находилась в пределах 16,76-18,13%, причем наибольшая ее величина наблюдалась в сырьевой зоне Слуцкого комбината, наименьшая – Городейского комбината. Содержание альфа-аминного азота колебалось от 1,93 до 2,74 ммоль/100г свеклы, что лишь незначительно выше оптимального значения (2,5 ммоль/100г свеклы). Таким образом, технологические качества сахарной свеклы в условиях 2003г. были близкими к оптимальным, что позволило получить 265 тыс. тонн сахара-песка, в том числе на Слуцком, Городском, Скидельском и Жабинковской комбинатах соответственно 82,5, 67,8; 58,3 и 56,4 тыс. тонн.

УДК 541.64

ИЗУЧЕНИЕ ИНТЕРПОЛИМЕРНЫХ ВЗАИМОДЕЙСТВИЙ В БИОАКТИВНЫХ АНСАМБЛЯХ

Л.М. Ткаченко, Н.В. Буякова, О.В. Карапова, Л.А. Щербина

Могилевский государственный университет продовольствия, Беларусь

Материалы на основе полимерных носителей и иммобилизованных биоактивных препаратов, находят все большее применение для решения широкого спектра актуальных энергетических, сырьевых (пищевых и непищевых), медицинских, экологических и других проблем. Например: в производстве глюкозо-фруктозной смеси из крахмала, в производстве органических кислот, аминокислот, спиртов; при избирательном выделении или конверсии различных органических и неорганических веществ; для иммунохимического и биолюминесцентного анализа; для защиты и мониторинга окружающей среды; для контроля биотехнологических процессов; для биоконверсии энергии; и множества других целей. При этом открытыми остаются вопросы, касающиеся роли химической природы полимерного носителя в механизме закрепления и реализации биоактивных свойств иммобилизованным препаратом. Анализ этих вопросов является ключом к поиску путей целенаправленного управления свойствами биоактивных ансамблей: ферментативной активностью или динамикой сорбции и десорбции биактиваторов и ингибиторов.

На примере модельных полимеров проведены систематические исследования влияния физико-химической природы функциональных групп синтетических полимерных носителей на их взаимодействие с природными высокомолекулярными соединениями полипептидной природы.

Результаты изучения зависимости удельной вязкости 1%-х водных растворов смесей поливинилового спирта и желатина от соотношения модельных полимеров (см. рисунок) показали отклонение экспериментальных значений удельной вязкости от рассчитанных аддитивным методом.

Полученные результаты указывают на возможность образования интерполимерных взаимодействий между синтетическим полиолом и природным полипептидом. Дополнительная информация для обоснования выдвигаемой гипотезы может быть получена на основе изучения коллигативных свойств рассматриваемых систем.



Рисунок. - Зависимость удельной вязкости 1% водного раствора смеси поливинилового спирта и желатина от доли полипептида при 16°C