

Массовая доля влаги печеня, приготовленного на основе растительных жиров, соответствует верхнему допустимому по ГОСТ уровню, что приводит к экономии сухих веществ изделия.

Таким образом, правильный выбор жирового компонента в рецептуре печеня позволяет, рационально используя сырье, повысить качество готового продукта и интенсифицировать производство.

УДК 664.2.22 + .25

## **ПРОИЗВОДСТВО КУКУРУЗНОГО КРАХМАЛА НА КАРТОФЕЛЕКРАХМАЛЬНОМ ЗАВОДЕ**

**Н.И. Ширин, О.Н. Макасева**

**Могилевский технологический институт, Беларусь**

Особенностью крахмальных заводов Республики Беларусь является переработка, как правило, одного вида сырья, преимущественно картофеля. Это обусловлено прежде всего значительным валовым сбором и необходимостью переработки его incondиционной части, оснащением перерабатывающих производств типовыми линиями по производству картофельного крахмала, что затрудняет переработку других видов крахмалосодержащего сырья.

Перспективным сырьем для производства крахмала могут стать кукуруза и горох, содержание крахмала в которых составляет соответственно 55 ... 70% и 47 ... 54% на сухое вещество зерна против 15 ... 25% в картофеле. Помимо крахмала эти культуры могут быть дополнительными поставщиками белка.

Для ОАО "Белыничский крахмальный завод" разработана машинно-аппаратурная схема и технологическая инструкция производства крахмала из кукурузной муки щелочным способом. Для подготовки кукурузы к переработке намечено использовать оборудование бездействующего цеха жидкого крахмального сахара, а для проведения процессов получения крахмала - оборудование картофелекрахмального производства (центрифуга, ситовые аппараты, гидроциклоны, сушильную установку, насосы и др.) Производительность линии переработки кукурузной муки составит 1,5 т/ч.

Изучен химический состав нескольких сортов кукурузы и гороха, исследовано влияние дисперсного состава кукурузной муки на выход крахмала. Продолжаются исследования по снижению водопотребления за счет повторного использования щелочно-белковой жидкости.