

Кафедра технології переробки зерна

Завідувач кафедри

д.т.н., доцент Жигунов Дмитро Олександрович

вул. Канатна, 112, корпус Б, ауд. 120

тел. 048-712-41-21

Тема: «Розробка технології переробки зерна плівчастих зернових культур в крупи і пластівці»

Спеціальність 181 «Технологія зберігання і переробки зерна»

Випускник за СВО «Магістр»: Мащенко Ольга Іванівна

Керівник: к.т.н., доцент Соц Сергій Михайлович

Актуальність теми

Переважає більшість технологій для виробництва зазначеного асортименту продуктів є складними та протяжними, у більшості випадків передбачають переробку зерна декількома потоками (фракціями), що потребує значних технологічних площ для їх реалізації. Застосування традиційного зерна у поєднанні із рекомендованими технологіями та їх режимами не призводить до необхідного сьогодні результату, більшість базисних виходів готової продукції не перевищує 55-65 %, значна частка усіх отриманих продуктів складають вторинні сировинні ресурси.

Особливістю переробки плівчастого зерна є необхідність включення до технологічного процесу етапу лушення зерна та сортування продуктів лушення, що в порівнянні із переробкою голозерної пшениці збільшує протяжність та енергоємність процесу переробки, однак така пшениця має ряд суттєвих переваг до яких можна віднести кращу збалансованість білкового складу, більшу масову частку білка, мікро- та макроелементів, вітамінів в зерні та відповідно продуктах його переробки; клейковина зерна плівчастих пшениць добре засвоюється організмом людини і не здатна викликати алергічні реакції та порушувати травлення, що дозволяє використовувати продукти її переробки в раціоні харчування людей, хворих на целиакію.

Метою дипломного проекту є дослідження режимів переробки плівчастого зерна в круп'яні продукти з розширенням асортименту та підвищенням виходів готової продукції.

Для досягнення поставленої мети визначенні завдання:

- провести аналіз літературних та патентних джерел інформації щодо переробки плівчастого зерна в крупи та пластівці;
- дослідити технологічні властивості та хімічний склад зерна полби та пшениці-спельти;
- дослідити вплив режимів воднотеплової обробки зерна на вихід цілого ядра при лущенні та шліфуванні;
- дослідити вплив режимів воднотеплової обробки ядра на вихід плющених продуктів;
- обґрунтувати режими та технологічну схему переробки плівчастого зерна в крупи та плющені продукти.