

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: «Будівництво крупозаводу з переробки спельти та тритикале в нові круп'яні продукти»

Спеціальність 181 «Технологія зберігання і переробки зерна»

Випускник за СВО «Магістр»: Ярова Ганна Сергіївна

Керівник: к.т.н., доцент Чумаченко Юрій Дмитрович

Актуальність теми

За останні десятиліття у розвинених країнах світу відбувається розширення існуючого асортименту продуктів харчування на зерновій основі, для цього створюються нові сучасні технологічні рішення в основу яких покладено скорочення технологічних процесів, збільшення значень виходів та якісних властивостей отриманих продуктів. Висока ефективність переробки досягається оптимізацією існуючих режимів, впровадженні нових видів технологічного обладнання, а також використанням найбільш ефективних для зернопереробної промисловості селекційних сортів зернової сировини.

В Україні відсутній офіційний регламент, щодо особливостей очищення, підготовки та переробки півчастої пшениці в крупи та круп'яні продукти. Існують рекомендації щодо використання голозерних сортів пшениці, які не враховують особливостей анатомічної будови півчастого зерна, особливо воднотеплової обробки та лушення. Враховуючи це, в нашій країні півчаста пшениця не має широкого розповсюдження і переробляється обмеженими партіями переважно в крупи із цілого ядра (типу луцених) та частково борошна.

Зважаючи на необхідність розширення існуючого в Україні асортименту круп'яних продуктів, наявності офіційно зареєстрованих сортів більш корисної для організму людини півчастої пшениці та відсутності регламенту на її переробку виникає необхідність провести обґрунтування особливостей режимів її очищення, підготовки та переробки в круп'яні продукти, які дозволять здійснювати її перероблення в харчові продукти з підвищеною харчовою цінністю та збільшеними виходами готової продукції.

Метою дипломного проекту є будівництво крупозаводу з переробки спельти та тритикале в нові круп'яні продукти

Для досягнення поставленої мети визначенні завдання:

- провести аналіз літературних та патентних джерел інформації щодо використання півчастих сортів пшениці та тритикале на продовольчі цілі;
- дослідити технологічні та біохімічні властивості зерна як об'єкту переробки в круп'яні продукти;
- дослідити основні технологічні процеси підготовки та переробки зерна півчастих сортів пшениці та тритикале в круп'яні продукти;
- обґрунтувати режими та технологічні схеми підготовки та переробки півчастих сортів пшениці та тритикале в круп'яні продукти.