

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»

22-5466

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

Р.Х. Кандроков, М.В. Журавлев

ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА

Конспект лекций

22-05466

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

**«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»**

Р.Х. Кандроков, М.В. Журавлев

ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА

**учебно-методическое пособие
к лабораторным работам**

Москва - 2022

УДК 664.6/.7
ББК 65.325.151
К19

Рецензенты:

Бундина Ольга Ивановна – к.э.н., ведущий научный сотрудник ВНИИЗ-филиал ФНЦ «Пищевых систем им. В.Г. Горбатова» РАН

Латышев Михаил Александрович – к.т.н., доцент кафедры «Прикладная механика и инжиниринг технических систем» ФГБОУ ВО «МГУПП»

К19 Кандроков Р.Х., Журавлев М.В.

Технология переработки зерна: учебно-методическое пособие к лабораторным работам / Р.Х.Кандроков, М.В.Журавлев, – Курск: Изд-во ЗАО «Университетская книга», 2022. – 60 с.

ISBN 978-5-907586-03-1

Учебно-методическое пособие по выполнению лабораторных работ составлено в соответствии с рабочей программой и содержит сведения, освещающие вопросы технологии переработки зерна, в т.ч. процессы подготовки и размола по различным технологическим схемам. Включены вопросы подготовки исходного сырья, ведения технологических процессов переработки, обогащения промежуточных продуктов измельчения и оценки качества готовой продукции.

Учебно-методическое пособие по выполнению лабораторных работ предназначено для студентов дневной и альтернативной форм, обучающихся по направлению 19.03.02 - Продукты питания из растительного сырья.

Страниц 61, таблиц 9, рисунков 7, список литературы 19.

ISBN 978-5-907586-03-1

УДК 664.6/.7
ББК 65.325.151

© Кандроков Р.Х., Журавлев М.В., 2022

СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩИЕ МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ	4
Лабораторная работа № 1. Изучение геометрических характеристик зерна и примесей.....	5
Лабораторная работа № 2. Определение делимости смеси по коэффициенту трансгрессии	8
Лабораторная работа № 3. Смешивание мелкодисперсных продуктов. Оценка однородности смеси	13
Лабораторная работа № 4. Изучение кинетики просеивания тонкодисперсных систем	18
Лабораторная работа № 5. Изучение методов оценки гранулометрического состава продуктов переработки зерна.....	22
Лабораторная работа №6. Оценка гранулометрического состава ситовым методом. Теоретические предпосылки	31
Лабораторная работа № 7. Изучение типовых схем сортирование продуктов размола.....	37
Лабораторная работа № 8. Измельчение. Определение значений параметров вальцового станка. Изучение влияния параметров на степень измельчения	45
Лабораторная работа № 9. Шелушение. Изучение методов и режимов шелушения	52
Лабораторная работа № 10. Прессование. Изучение процесса прессования зернового сырья для производства хлопьев, гранул	56
Список литературы	59