

22-06445

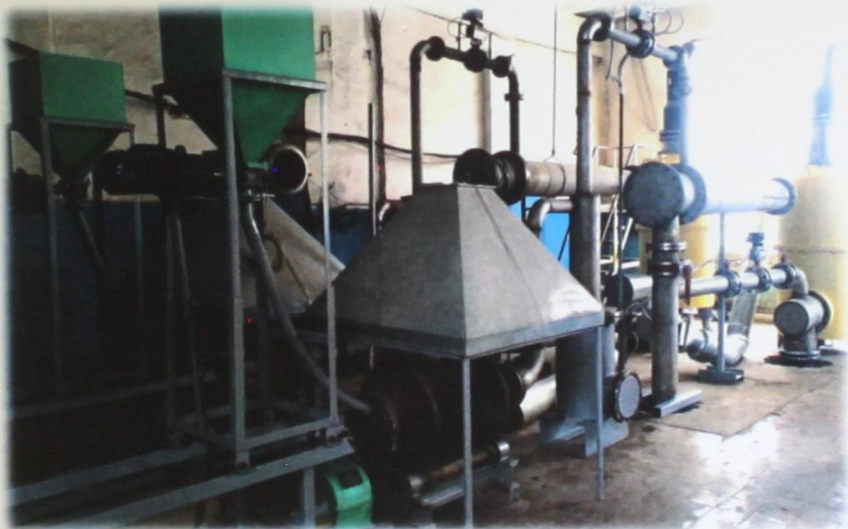
НА ДОК НЕ ВЫДАЕТСЯ



Краснодарский научно-исследовательский институт хранения и переработки сельскохозяйственной продукции – филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Северо-Кавказский федеральный научный центр садоводства, виноградарства, виноделия» (КНИИХП – филиал ФГБНУ СКФНЦСВВ)

В.О. Городецкий, С.О. Семенихин,
Н.М. Даишева, Н.И. Котляревская

**РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРОВЕДЕНИЮ
СУЛЬФИТАЦИОННОЙ ОБРАБОТКИ
ЭКСТРАГЕНТА И ПОЛУПРОДУКТОВ
СВЕКЛОСАХАРНОГО ПРОИЗВОДСТВА
ПРАКТИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**



Краснодар
2022

22-06445

Краснодарский научно-исследовательский институт
хранения и переработки сельскохозяйственной продукции –
филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения
«Северо-Кавказский федеральный научный центр садоводства,
виноградарства, виноделия»
(КНИИХП – филиал ФГБНУ СКФНЦСВВ)



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРОВЕДЕНИЮ СУЛЬФИТАЦИОННОЙ ОБРАБОТКИ ЭКСТРАГЕНТА И ПОЛУПРОДУКТОВ СВЕКЛОСАХАРНОГО ПРОИЗВОДСТВА

Практические рекомендации

Краснодар
2022

УДК 664.1.038.4

ББК 36.84

Р36

Коллектив авторов:

***В.О. Городецкий, С.О. Семенихин,
Н.М. Даишева, Н.И. Котляревская***

Рецензент:

***Р.С. Решетова, доктор технических наук, профессор,
профессор кафедры технологии зерновых, пищевкусовых
и субтропических продуктов ФГБОУ ВО «Кубанский
государственный технологический университет»***

Р36 Рекомендации по проведению сульфитационной обработки экстрагента и полупродуктов свеклосахарного производства: практические рекомендации / В.О. Городецкий [и др.]; КНИИХП – филиал ФГБНУ СКФНЦСВВ. – Краснодар : КНИИХП, 2022. – 32 с.

ISBN 978-5-98272-144-0

В настоящем издании приведены практические рекомендации по проведению сульфитационной обработки на трех основных стадиях переработки сахарной свеклы: получение диффузионного сока, последующая его очистка и подготовка сиропа к увариванию.

Рекомендации предназначены для инженерно-технического персонала сахарных заводов, работников научно-исследовательских учреждений. Могут быть использованы в качестве пособия для студентов, обучающихся по профилю «Технология сахаристых продуктов» специальности «Продукты питания из растительного сырья».

ББК 36.84
УДК 664.1.038.4

ISBN 978-5-98272-144-0

© Коллектив авторов, 2022
© КНИИХП – филиал ФГБНУ
СКФНЦСВВ, 2022
© Оформление ООО «Издательский
Дом – Юг», 2022

ОГЛАВЛЕНИЕ

Общие сведения	5
1. Сульфитационная подготовка поликомпонентного экстрагента для диффузионно-прессового процесса извлечения сахарозы на свеклосахарных заводах	8
1.1. Подготовка смеси внутривзаводских категорий вод	8
1.2. Сульфитационная обработка поликомпонентного экстрагента	11
1.3. Сравнительная оценка эффективности совместной и отдельной схем подготовки экстрагента	13
1.4. Технологические параметры и основные требования к процессу сульфитационной подготовки поликомпонентного экстрагента для диффузионно-прессового процесса извлечения сахарозы из свекловичной стружки	14
2. Сульфитационная обработка фильтрованного сока II сатурации сернистым ангидридом на предприятиях, занимающихся переработкой корнеплодов сахарной свеклы	15
2.1. Технологическая схема обработки фильтрованного сока II сатурации сернистым ангидридом	15
2.2. Этапы обработки фильтрованного сока II сатурации сернистым ангидридом (диоксидом серы)	17
2.3. Технологические параметры и основные требования к процессу обработки фильтрованного сока II сатурации сернистым ангидридом	18
3. Обработка концентрированного сахарсодержащего раствора (сиропа) сернистым ангидридом на предприятиях, занимающихся переработкой корнеплодов сахарной свеклы	19
3.1. Технологическая схема обработки сиропа сернистым ангидридом	19
3.2. Этапы обработки сиропа сернистым ангидридом (диоксидом серы)	21
3.3. Технологические параметры и основные требования к процессу обработки сиропа сернистым ангидридом	21

Выводы	22
Литература	23
Приложение А.	
Высокоэффективная установка для сульфитационной обработки экстрагента, сока II сатурации и сиропа	24
Сведения об авторах	28
Перечень работ и услуг, предоставляемых отделом сахара и сахаристых продуктов КНИИХП – филиала ФГБНУ СКФНЦСВВ	29