

УДК 664.02.67
ББК 36
Д79

*Печатается по решению редакционно-издательского совета
Казанского национального исследовательского технологического университета*

Рецензенты:

*д-р техн. наук, проф. А. В. Дмитриев
д-р техн. наук, проф. Г. Р. Мингалеева*

Дубкова Н. З.
Д79 Современное состояние производства пищевых порошков из растительного сырья : монография / Н. З. Дубкова, В. В. Харьков; Минобрнауки России, Казан. нац. исслед. технол. ун-т. – Казань : Изд-во КНИТУ, 2018. – 92 с.

ISBN 978-5-7882-2508-1

Представлен обзор существующих способов получения пищевых порошков. Разработана новая технология переработки растительного сырья в пищевые порошки с сохранением всех питательных свойств путем совмещения в одном аппарате вакуумной сушки и вибрационного измельчения.

Предназначена для студентов факультета пищевой инженерии, изучающих дисциплины «Технология продуктов длительного хранения» и «Рациональное использование отходов пищевых производств» в рамках бакалаврской подготовки по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

Подготовлена на кафедре оборудования пищевых производств.

УДК 664.02.67
ББК 36

ISBN 978-5-7882-2508-1 © Дубкова Н. З., Харьков В. В., 2018
© Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2018

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	4
1. Растительное сырье как объект для переработки на пищевые порошки.....	6
2. Традиционные способы хранения и переработки растительного сырья.....	24
3. Современное состояние техники и технологии производства пищевых порошков из растительного сырья.....	31
4. Технологические линии получения пищевых порошков в вибрационных сушилках- мельницах.....	56
4.1. Технологическая схема получения пищевых порошкообразных продуктов из растительного сырья.....	56
4.2. Технологическая схема переработки отходов ликероводочного производства в пищевые порошкообразные продукты.....	59
5. Аппаратурное оформление способов получения пищевых порошкообразных продуктов.....	64
5.1. Вакуумная вибрационная сушилка-мельница периодического и непрерывного действия.....	64
5.2. Области применения пищевых порошков из растительного сырья.....	70
6. Исследование физико-химических показателей качества порошков из растительного сырья.....	73
6.1. Оценка качественных показателей порошков.....	73
6.2. Эффективность производства и использования пищевых порошков.....	77
Заключение.....	80
Список использованной литературы.....	83