

УДК 664.7(075.8)  
ББК 36.823я73  
Т19

Рецензент – заведующий кафедрой пищевой биотехнологии  
Оренбургского государственного университета, доцент, кандидат  
технических наук В. П. Попов

**Тарасенко, С. С.**

Т19      Технология крупяного производства: Часть III. Лабораторный практи-  
кум: учебное пособие / С. С. Тарасенко, Н. П. Владимиров; Оренбургский  
гос. ун-т. – Оренбург: ОГУ, 2017.

**ISBN 978-5-7410-1800-2**

В учебном пособии приведен материал для лабораторных и  
практических занятий по технологии крупы. Материал пособия изложен в  
соответствии с рабочей программой дисциплины «Технология крупяного  
производства» и предназначен для бакалавров высших учебных заведений  
по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного  
сырья.

УДК 664.7(075.8)  
ББК 36.823я73

© Тарасенко С.С., 2017

ISBN 978-5-7410-1800-2

© ОГУ, 2017

## Содержание

Лабораторная работа № 1 .....	5
Определение технологической эффективности работы зерноочистительных машин .....	5
Лабораторная работа № 2 .....	12
Изучение взаимозаменяемости штампованных сит при фракционировании крупяных культур .....	12
Результаты определений заносят в таблицу 2.1 .....	15
Лабораторная работа № 3 .....	19
Эффективность пофракционной очистки гречихи от примесей .....	19
Лабораторная работа № 4 .....	24
Влияние крупности зерна на эффективность его шелушения .....	24
Полученные результаты записывают в таблицу 4.1 .....	26
Лабораторная работа № 5 .....	28
Влияние величины нагрузки на эффективность шелушения зерна в обоечно-щеточной машине .....	28
Лабораторная работа № 6 .....	31
Влияние межвалкового зазора и длительности обработки на эффективность шелушения проса в шелушителе ГДФ-1М и У1-ЕШЗ-3 .....	31
Лабораторная работа № 7 .....	36
Гидротермическая обработка зерна крупяных культур .....	36
Лабораторная работа № 8 .....	41
Определение технологической эффективности самосортирующих .....	41
крупноотделителей .....	41
Лабораторная работа № 9 .....	48
Разделение шелушенных и нешелушенных зерен, отличающихся линейными размерами .....	48
Лабораторная работа № 10 .....	53
Производство пшена .....	53

Лабораторная работа № 11 .....	59
Производство ячневой крупы .....	59
Лабораторная работа № 12 .....	64
Оценка потребительских достоинств крупы .....	64
Лабораторно-практическая работа № 13 .....	70
Расчет оборудования для крупяных заводов .....	70
Лабораторно-практическая работа № 14 .....	80
Расчёт выхода готовой продукции на крупяных заводах.....	80
Лабораторная работа № 15 .....	93
Оценка качества крупы пшено шлифованное .....	93
Лабораторная работа № 16.....	98
Оценка качества крупы гречневой.....	98
Лабораторная работа № 17 .....	103
Оценка качества крупы ячменной.....	103
Лабораторная работа № 18.....	109
Оценка качества крупы пшеничной.....	109
Список использованных источников .....	114
Словарь терминов и определений .....	128