

Розділ 5. Санітарні вимоги до технологічного процесу виробництва в окремих галузях харчової промисловості.

Тема: Крохмало-патокове виробництво. Санітарні вимоги до виробництва крохмалю із картоплі. Організація лабораторного контролю виробництва. Санітарна обробка обладнання. – 2год.

Мета: розглянути крохмало-патокове виробництво; ознайомитись з санітарними вимогами до виробництва крохмалю із картоплі; з організацією лабораторного контролю виробництва; з санітарна обробка обладнання.

Вид контролю: усне опитування.

Міжпредметні зв'язки: технічна мікробіологія, біохімія вина, технологія виноробства, ТХК виробництва.

Використана література:

1. Й.С. Білоруська, Основи мікробіології, санітарії та гігієни. – К – «Техніка» - 2003.
2. Т.И. Полуторнова, А.В. Шведова, Производственная санитария и санитарно-технические устройства предприятий пищевой промышленности, - М – « Пищевая промышленность» 1979. стор. 168 – 172.
3. В. П. Прокофьев, Производственная санитария на предприятиях пищевой промышленности, - М – Высшая школа, 1967, стор. 142 – 151.
4. В.Ф. Григоренко, Промислова санітарія, Навчально-методичний посібник для вищих навчальних закладів I – II рівнів акредитації, 2007.
5. А.Ю. Жвирблянская, О.А. Бакушинская, Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М. – Легкая и пищевая промышленность. – 1983. стор. 244 – 251.

Питання для контролю:

1. Із яких культур виробляється крохмаль?
2. Які санітарні вимоги до виробництва крохмалю?
3. Як здійснюється лабораторний контроль виробництва?
4. В яких двох стадіях ведеться виробництво крохмалю?

5. Як очищають обладнання при виробництві крохмалю?

Методичні вказівки:

Підприємства по виробництву крахмалопродуктів оснащені новими видами обладнання, основні операції і процеси механізовані, розроблені більш раціональні схеми виробництва.

При вивченні теми «Крахмалопатокове виробництво» слід звернути увагу, що на більшості заводах виробництво картопляного крахмалу ведеться у дві стадії: спочатку отримують напівфабрикат – сирий крахмал на заводах, а потім його переробляють в готову продукцію на заводах кінцевої переробки сировини.

При вивченні процесу виробництва крохмалю треба знати, що картопля, яка потрапляє на переробку, повинна бути добре відмита від бруду, звільнена від піску, соломи, каміння. Ковшові елеватори і шнеки для подачі картоплі в мийне відділення періодично повинні очищатися від забруднень, а картоплемийні машини – кожену зміну промиватися струєю холодної води із шлангів.

При самостійному вивченні матеріалу, треба пам'ятати, що недостатньо вимите обладнання і картоплі приводить в подальшому до поганої якості крохмалю. Робочі частини машин ретельно промивають холодною і гарячою водою після кожної зміни.

Отримане в процесі виробництва крохмальне молоко може підлягати дії мікроорганізмів, що призводить до розкладання і ослизнення крохмалю помутнінню і зміні фізико-хімічних показників. Тому в розмивні чани для попередження цих процесів додається серніста вода.

Для попередження порчі сирий картопляний крохмаль, який іде на виробітку сухого крохмалю і патоки, повинен зберігатися в спеціальних заливних складах. Заливну воду необхідно міняти не рідше одного разу на тиждень в теплу пору року і один раз на два тижні в холодний.

При самостійній підготовці треба для себе відмітити, що перевозиться сирий або центрифугований картопляний крохмаль тільки в спеціально обладнаних автомашинах, застосування яких для інших цілей забороняється.