

Самостійна робота № 10

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

Тема: Цукрове виробництво. Санітарні вимоги до транспортування буряку залізницею і автотранспортом. Санітарні вимоги до технологічних процесів та обладнання. – 2 год.

Мета: розглянути цукрове виробництво; ознайомитись з санітарними вимогами до транспортування буряку залізницею і автотранспортом, з санітарними вимогами до технологічних процесів та 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. 164 - 168
3. В. П. Прокофьев, Производственная санитария на предприятиях пищевой промышленности, - М – Высшая школа, 1967, стор. 102 – 112, 116 - 122
4. В.Ф. Григоренко, Промислова санітарія, Навчально-методичний посібник для вищих навчальних закладів І – ІІ 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. 185 – 192.

Питання для контролю:

1. Які санітарні вимоги до транспортування буряку залізницею і автотранспортом?
2. Які санітарні вимоги до підготовки сировини?
3. За якою технологією виробляється цукор-рафінад?

4. Які відходи утворюються при виробництві цукру?

5. Якою є принципова схема виробництва шматкового рафінаду?

Методичні вказівки:

Цукрова промисловість в технічному відношенні є однією з найбільш розвинутих галузей харчової промисловості. Ця галузь представлена двома основними виробництвами – буряково-цукровим і цукрово-рафінадним.

При вивченні матеріалу слід чітко пам'ятати, що сировиною в галузі є цукровий буряк. Він доставляється залізною дорожнім транспортом, вивантажується в бурячні, звідти він подається на переробку на завод. Буряк автомобільної доставки, яка призначена для довгого зберігання потрапляє на кагатне поле заводу, де його укладають в кагати.

При вивченні цукрового виробництва слід добре розуміти, що вигризка буряку із залізничних вагонів і автомашин, укладка буряку в кагати, уривка кагатів землею, розкривка кагатів і забір із них буряку вимагають великих затрат фізичних сил, тому ці роботи необхідно максимально механізувати за допомогою транспортерів та інших машин і механізмів.

В самостійній роботі слід добре знати принципову технологічну схему отримання цукру із буряку складається із наступних основних процесів:

1) вилучення соку із бурякової стружки за допомогою дифузії – в бурякоперероблюючому відділенні;

2) очистка соку і випарювання – в сокоочисному відділенні;

3) уварювання сиропу, кристалізація, фкуговка і пробілювання, сушка і упаковка цукру-піску – в продуктовому відділенні.

При вивченні теми слід знати, що цукровий завод містить такі відділення:

- бурякоперероблююче відділення;
- сокоочисне відділення;
- продуктове відділення;
- рафінадне відділення.