**Бершадський Б.В.,** студент УІПА, м. Харків

**ТЕХНОЛОГІЯ ОДЕРЖАННЯ КРОХМАЛЮ З РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ (частина 2)**

**Дослідження якості сировини для отримання крохмалю.** Крохмаль отримували з картоплі, кукурудзяного та пшеничного борошна.

Для отримання кукурудзяного та пшеничного крохмалю використовували борошно відповідно до стандарту. (*ГОСТ* 14176-69 – борошно кукурудзяне; *ГОСТ* 27839-88 – борошно пшеничне).

Для отримання картопляного крохмалю використовували картоплю пізню «Сумська» .

**Визначення вмісту крохмалю в картоплі за густиною.** Взяли досліджувані бульби картоплі. Зважили їх на лабораторних вагах та дізнались що маса бульби – 101 г. Потім ці бульби опустили в посудину з водою, об’єм витісненої рідини є об’єм бульби. З’ясували що об’єм бульби – 93 см3.

Розрахували густину картоплі за формулою (1):

(1)

m – маса бульби, V – об’єм бульби.

З довідкової літератури визначали крохмальне число.

З’ясували що бульба з об’ємом 93 г/см3 має крохмальне число 15,2.

Щоб встановити відсоток крохмалю, треба від крохмального числа відняти вміст цукру (1,5%).

Отже вміст крохмалю – 13,7 %.

Результати розрахунків наведено в таблиці 1.

Таблиця 1

**Дослідження якості картоплі**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Сорт картоплі | Маса бульби, г | Об’єм, см3 | Густина, г/ см3 | Крохмальне число | Вміст крохмалю |
| Слов’янка | 101 | 93 | 1,086 | 15,2 | 13,7 |

**Работа выполнена под руководством к.х.н., зав.каф.ХХТ Александрова А.В.**