**Блонська Д.С.,** студентка УІПА, м. Харків

**ТЕХНОЛОГІЯ ОДЕРЖАННЯ КРОХМАЛЮ З РОСЛИННОЇ СИРО-ВИНИ (частина 3)**

***Отримання картопляного крохмалю.*** На вагах зважуємо 500 г чисто вимитих бульб картоплі та подрібнюємо на ручних кухонних терках. Подрібнену масу поміщаємо в таз, додаємо холодну воду і ретельно перемішуємо в ній мезгу. Потім вміст виливаємо на дрібне сито, промиваємо холодною водою, збираючи промивні води в посуд. Мезгу, що залишилася на ситі, віджимаємо. На ситі залишилася мезга тканин картоплі, а в промивних водах – крохмальні зерна. Ємність з промивними водами залишаємо для осадження крохмалю на 30 хвилин. Після відстоювання зливаємо воду, додаємо нову порцію холодної води, крохмаль перемішуємо і знову даємо осісти протягом 30 хвилин. Після чого всю воду обережно зливаємо, а крохмаль розкладаємо на фільтрувальний папір, складений в декілька шарів.

***Отримання кукурудзяного та пшеничного крохмалю.*** Крохмаль із кукурудзяного та пшеничного борошна одержується за однаковою технологією. Беремо борошно. Замісюємо з нього, додавши наполовину води, круте тісто і ретельно вимішуємо. Після цього з тіста відмиваємо крохмаль. Тісто загортаємо у серветку і зав'язуємо. Потім його занурюємо у корито з водою і переминаємо у воді до тих пір, поки вода з серветки почне просочуватись чистою. Ємність з промивними водами залишаємо для осадження крохмалю. Після чого всю воду обережно зливаємо, а крохмаль розкладаємо на фільтрувальний папір, складений в декілька шарів.

Вихід сирого крохмалю зображено на рис. 1.



Рис.1 Вихід сирого крохмалю

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