

УДК 664.1.032

ЯКІСНА БУРЯКОВА СТРУЖКА ЯК ЗАПОРУКА ПІДВИЩЕННЯ РЕНТАБЕЛЬНОСТІ ЦУКРОВИХ ЗАВОДІВ

Токарєв А. Ю. студ., Фабричнікова І. А. к.т.н. доц.

*(Харківський національний технічний університет сільського господарства
імені Петра Василенка)*

Для підвищення конкурентоспроможності продукції цукрових заводів та успішного розвитку вітчизняної бурякоцукрової галузі необхідно проводити модернізацію технологічного обладнання та впроваджувати прогресивні технології для більш повного вилучення цукру з цукросировини.

Ефективність роботи цукрового заводу в значній мірі залежить від продуктивності дифузійної установки, ступеня вилучення цукру і залишку цукру в жомі. На спеціальних бурякорізках бурякопереробного відділення очищений буряк подрібнюється у стружку необхідного перерізу для більш ефективного екстрагування сахарози [1].

Ступеня вилучення цукру в значній мірі залежить від якості стружки. Але варто зберегти весь вміст цукру в коренеплоді до моменту зрізання [2].

При тривалому зберіганні коренеплодів цукрових буряків втрати цукру внаслідок дихання значні. Так, при середньодобовій втраті цукру 0,012 % за період зберігання втрачається 1,8 % цукру відносно маси буряків, тобто приблизно 10 % усього цукру, який міститься в коренеплодах.

Внаслідок діяльності різних мікроорганізмів у коренеплодах цукрових буряків відбуваються процеси, які також призводять до значних втрат цукру. На викопаних коренеплодах досить багато мікроорганізмів (гриби, бактерії), які за сприятливих для їх розвитку умов (волога, температура) стають причиною різних захворювань. Грибні і бактеріальні захворювання частіше спостерігаються у механічно пошкоджених, підв'ялених або відталих після замерзання коренеплодів. Здорові, свіжі корені добре зберігаються і майже не піддаються ураженню мікроорганізмами.

Та цього року погодні умови дуже сприятливі і для аграріїв, що вирощують цукровий буряк, і для промисловців. Коренеплоди можна викопувати і без зайвого зберігання на кагатному полі відправляти на бурякопереробні відділення цукрових заводів, що запобігає втратам їх якості.

Список літератури:

1. Коломієць В.В. Визначення геометричних характеристик бурякової стружки різного перерізу. [Текст] / І.А. Фабричнікова, В.В. Коломієць, А.Й. Квятковський. – Харків: Вісник ХНТУСГ ім. П. Василенка «Механізація сільськогосподарського виробництва», 2016. – Вип. 180. – С. 106 – 115.
2. Фабричнікова, І.А. Вплив тургору коренеплодів цукрового буряка на якість бурякової стружки [Текст] // І.А. Фабричнікова. Інженерія природокористування – Харків: 2014, вип.№2 (2). – С. 96-99.