

Експериментально доведено, що «здорове» насіння, те що не уражене хворобами і не має внутрішніх і зовнішніх ушкоджень, можна якісно виділити за власною густиною, як ознакою ділимості.

Практикою доведено, що найбільш якісно за густиною зернову масу можна розділити пневмосортувальними столами (ПСС). Цей тип сепаруючих машин отримав широке впровадження, особливо на тих підприємствах де необхідно отримати високоякісний насінневий матеріал (еліту і супер еліту). Суттєвими недоліками ПСС є низька продуктивність і складність регулювань, однак, ці недоліки легко нівелюються високою якістю розділення.

ПСС закордонного виробництва мають високу вартість і не завжди доступні вітчизняному виробнику. Вітчизняні зразки програють у якості процесу. Тому вкрай нагальною є проблема модернізація вже існуючих машин цього типу, оскільки це дозволить, при мінімальних капіталовкладенням, отримати практично нову машину з покращеними якісними показниками.

Галузева лабораторія ННІ ПХВ має давні і плідні зв'язки з вітчизняними виробниками і покращує вже існуючі сепаратори, доводячи їх показники до світових вимог. Так, ПСС «Хорольського механічного заводу» шляхом незначних змін в конструкції (встановлення на робочій поверхні додаткових механічних розрихлювачів) суттєво покращив якість процесу.

Висновки: Виробничі випробування проводились на Харківському комбікормовому заводі і показали високу ефективність пневмосортувальних столів та перспективність обраного напрямку досліджень.

РЕГУЛЮВАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ БЕЗГЛЮТЕНОВОГО МАКАРОННОГО ТІСТА ЗА ДОДАВАННЯМ ПСИЛІУМУ

**Гавриш Т.В., к.т.н., доц., Даньшин Я.В., асистент,
Кайдалова В.Р., студентка**

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

Для поліпшення якості макаронного тіста нами було запропоновано використання псиліуму, як добавку, яка надає тісту в'язкості і відіграє роль «клейковини» у безглютеновій борошняній

сировині. Псиліум - натуральний препарат з лущиння насіння подорожника, який складається з 71% рослинної клітковини.

Метою досліджень було з'ясувати вплив псиліуму на якість макаронних виробів з рисового та кукурудзяного борошна. Псиліум вносили у сухому вигляді у концентрації 1%, 3% та 5% до маси борошняної сировини.

Якісні показники готових виробів у присутності Псиліуму визначали за органолептичними, фізико-хімічними, кулінарними показниками, а саме кількістю сухих речовин у варильному середовищі та зміною коефіцієнту збільшення маси.

Застосування в якості борошняної сировини борошняних сумішей є більш доцільним з точки зору покращення органолептичних показників макаронних виробів.

Нами було встановлено оптимальний склад борошняної суміші (70% рисового борошна та 30% кукурудзяного борошна), що дозволяє сформувати характерний смак і колір готових виробів, а також зменшити перехід сухих речовин у варильну воду (0,8), що є дуже позитивним моментом.

Отримані дані вказують на те, що за додавання будь-якої концентрації псиліуму призводить до покращення фізико-хімічних показників (показника коефіцієнту збільшення маси готових виробів та зменшенню сухих речовин у варильне середовище, а саме при додаванні 1%,3% і 5% до рисового борошна - кількість сухих речовин зменшується до 2,1/1,8/1,7. При додаванні 1%/3%/5% псиліуму до кукурудзяного борошна кількість сухих речовин зменшується до 2/1,85/1,8. При додаванні 1%/3%/5% псиліуму до рисово 70:30 кукурудзяного борошна кількість сухих речовин зменшується до 1,8/1,3/1,2.

Найкращі органолептичні та фізико-хімічні показники має рисово 70:30 кукурудзяне борошно за додаванням 3% Псиліуму - колір- кремовий, поверхня гладка, кількість сухих речовин - 1,3, показник привару - 256,8.). Однак, додавання псиліуму більше 3% до маси борошна приводить до погіршення фізичних властивостей тіста - воно набуває гумової структури, а а для органолептичних показників - колір змінюється до темно-сірого, що не є позитивним з точки зору споживача.