

## ДОСЛІДЖЕННЯ ГІГРОСКОПІЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ КРУПИ ГРЕЧАНОЇ РІЗНИХ ВИРОБНИКІВ

Григор'єв А.В., гр. МС-22 мг

Науковий керівник – канд. техн. наук А.В. Пак

Українська інженерно-педагогічна академія, м. Харків, Україна

Здатність харчових продуктів тривалий час не змінювати свої властивості багато в чому визначається їх гігроскопічними властивостями, тобто здатністю віддавати або поглинати пару води з навколишнього середовища. Об'єктом дослідження є гречана крупа першого гатунку різних виробників: ТМ «Розумний вибір» (1), ТМ «Хуторок», ТМ «Сквирянка» (3), ТМ «Своя лінія» (4), ТМ «Терра» (5).

Для вивчення сорбції гречаної крупи різних виробників використовували тензометричний метод. Ізотерми сорбції досліджуваних зразків наведені на рис. 1.

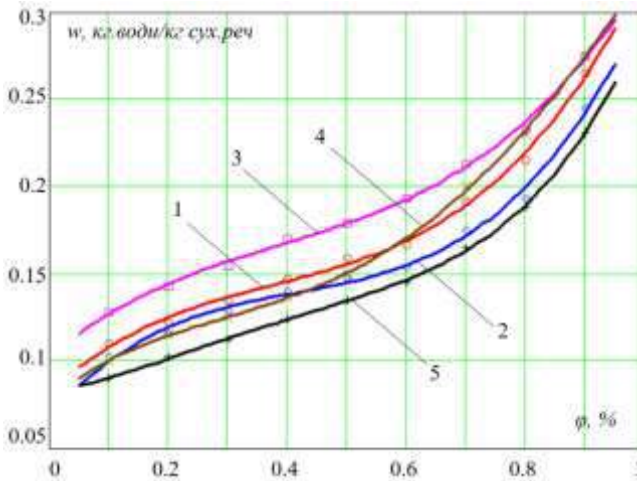


Рис. 1. Ізотерми сорбції крупи гречаної від різних виробників

В діапазоні відносної вологості 10...80% зразки перебувають в області мономолекулярної та полімолекулярної сорбції. При подальшому збільшенні вологості відбувається поглинання вологи мікрокапілярами та набухання зразків. Отриманий результат вказує на можливість їх тривалого зберігання в полімерній упаковці за відносної вологості не більше 75...80%, що відповідає заявленим виробниками на упаковках умовам зберігання.