

Технологія переробки зерна і технічної сировини

Кафедра рослинництва

Факультет агротехнологій та природокористування

Лектор Радченко М. В.

<i>Семестр</i>	2
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	4,5
<i>Форма контролю</i>	Екзамен
<i>Аудиторні години</i>	60 (30 год лекцій, 30 год практичних)

Загальний опис дисципліни

Програма курсу технологія переробки зерна і технічної сировини сприяє формування спеціалістів зі знанням та умінням, що забезпечать отримання і реалізацію готової продукції. Застосування отриманих знань на практиці буде сприяти прийняттю оптимальних рішень у питаннях визначення технології переробки залежно від якості конкретної партії; організація виконання технологічної інструкції на всіх етапах переробки зерна у борошно, визначення якості борошна, хліба. Давати оцінку якості сировини олійних культур та підготовці сировини до переробки для отримання олії. Головне завдання вивчення своєчасної та якісної переробки вирощеної продукції, сільськогосподарськими підприємствами стабільними прибутками від цілорічної роботи млинів, крупорушок, олійниць, цукрових заводів.

Теми лекцій:

1. Технологія виробництва борошна.
2. Гідротермічна обробка зерна.
3. Виробництво пшеничного і житнього борошна.
4. Зберігання борошна та інших продуктів борошномельного виробництва.
5. Виробництво хліба і його харчова цінність.
6. Місце галузі олійництва в господарстві країни
7. Сучасні тенденції у виробництві олієнасіння.
8. Процеси та фактори, що впливають на оліє утворення та технологічні властивості насіння.
9. Підготовка сировини до переробки для отримання олії.
10. Технологія одержання олії.
11. Очищення, рафінування та дезодорація олії. Розфасовка та зберігання олії.
12. Відходи переробки насіння олійних культур та їх використання.
13. Особливості хімічного складу цукрових коренеплодів та їх зміни під час зберігання.
14. Основи технології переробки цукрових буряків.
15. Технологія зберігання і первинна обробка льону та конопель.

Теми занять:

(семінарських, практичних, лабораторних)

1. Показники борошномельних властивостей зерна пшениці і жита.
2. Оцінка якості борошна. Визначення зараженості комірними шкідниками.
3. Визначення зольності та крупності борошна.
4. Стандартизація і контроль якості борошна.
5. Оцінка якості печеного хліба.
6. Морфологічна характеристика сім'ян та плодів.
7. Різноманітність плодів.
8. Тканини олійних культур.
9. Характеристика основних видів олійної сировини.
10. Малопоширені та перспективні олійні культури.
11. Оцінка якості сировини олійних культур
12. Визначення показників якості олії.
13. Вимоги до олії.
14. Оцінка якості коренеплодів і доброякісності соку цукрових буряків.
15. Оцінка якості соломи і трести льону-довгунця.