

**ИНТЕНСИФИКАЦИЯ ТЕХНОЛОГИИ ПЕРЕРАБОТКИ  
КРАХМАЛОСОДЕРЖАЩЕГО СЫРЬЯ НА СПИРТ**

Тананайко Т.М., Пушкарь А.А.

РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию»

г. Минск, Республика Беларусь

Для повышения эффективности работы предприятий спиртовой отрасли необходимо применять при производстве спирта современные приемы.

Технологически обоснованный, но требующий определенных вложений и корректировок производственных режимов способ предусматривает интенсификацию процессов с переходом на переработку суслу более высокой концентрации путем выбора и оптимального использования предлагаемых на потребительском рынке моно- и полиферментных препаратов, вспомогательных материалов (антисептиков, пеногасителей, дрожжей и т.д.). В процессе реализации этого способа важным показателем, от которого зависит эффективность производства и увеличение мощности, становится величина предельной концентрации суслу. Эта величина зависит от имеющихся резервов мощности подрабочного отделения, а также от пропускной способности насосов, мешалок, дозирующих устройств, теплообменников, трубопроводов и т.д. и, кроме того, в значительной мере определяется видом и качеством поступающего в переработку зерна [1].

Целью проведенных исследований являлось определение оптимальных количеств расхода ферментных препаратов САН Супер 360Л, Вискоферм компании «Новозаймс А/С» (Дания) при производстве спирта этилового из пищевого сырья по низкотемпературной схеме механико-ферментативной переработки крахмалосодержащего сырья при переработке технологических сред с начальной концентрацией 17,0–19,5%.

Производственные испытания показали, что дозировка ферментного препарата САН Супер 360Л при переработке концентрированных сред достаточна в количестве не более 1,15 дм<sup>3</sup> на 1 т условного крахмала, Вискоферм – в количестве не более 0,3 дм<sup>3</sup> на 1 т сухих веществ перерабатываемого зернового сырья.

**Литература**

1. Громов, С.И. Практические решения задач по интенсификации процессов производства спирта из зернового сырья / С.И. Громов // Ликероводочное производство и виноделие. – 2006. – № 9. – С.12-14.