

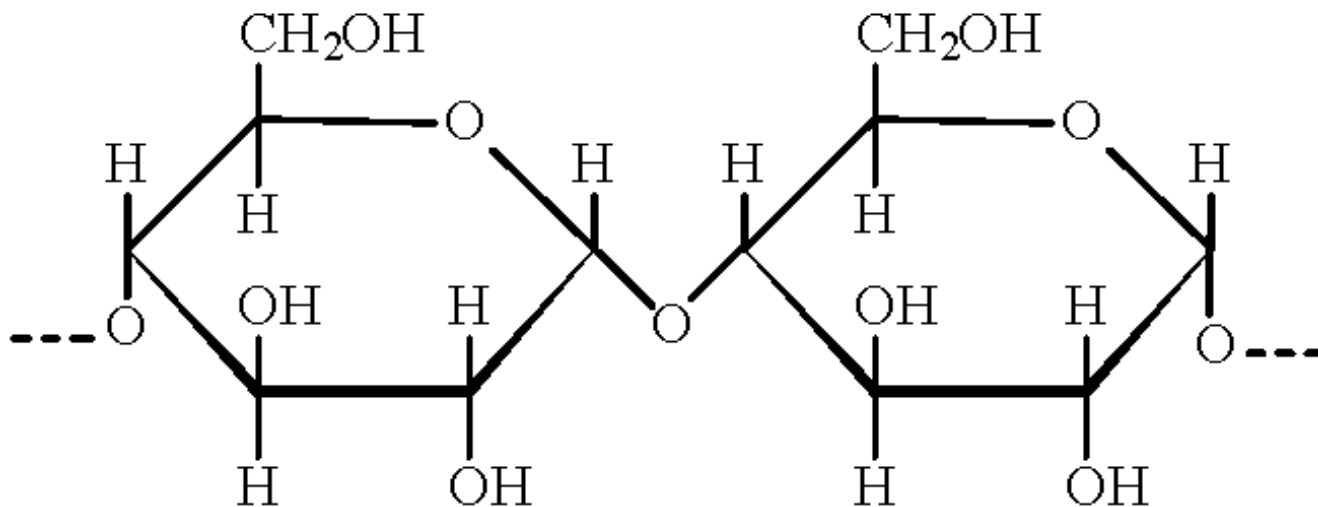
Виробництво харчової добавки дикрохмальгліцерин «зшитий» E1411

Виконав: студент групи 4-ХДК-11 Хлопота Д. А.

Керівник: доц. Авдієнко Т. М.

Нативний крохмаль

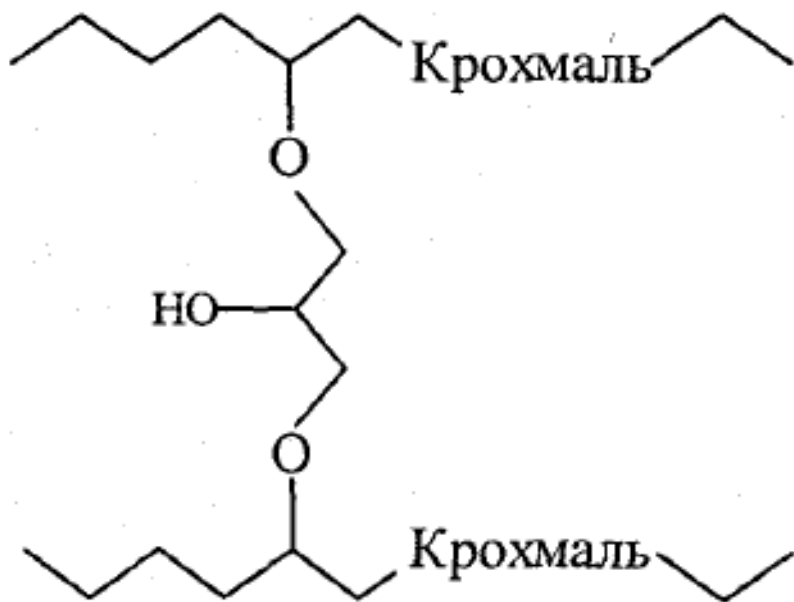
Білий, хрусткий, аморфний і дуже гігроскопічний порошок без смаку і запаху. Зазвичай містить 10-20 % зв'язаної води, яку можна видалити висушуванням при 100-110 °С.



Модифіковані крохмалі

Тип модифікації	Основні групи	Основні підгрупи
Набрякання	Набрякаючі крохмалі	Інстант-крохмаль
		Отриманий на вальцевій сушарні
		Отримані екструзією набрякаючі у холодній воді
Деполімеризація	Розщеплені крохмалі	Декстрини, гідролізовані кислотами
		Гідролізовані ферментами окислення
Стабілізація	Стабілізовані крохмалі	Зі складним ефірним зв'язком
		Ацетильовані зі складним ефірним зв'язком
		Фосфатні з простим ефірним зв'язком
Поперечне зшивання полімерних ланцюгів	Зшиті крохмалі	Зшиті хлорокисом фосфору
		Зшиті епіхлоргідрином
		Зшиті адипіноювою кислотою

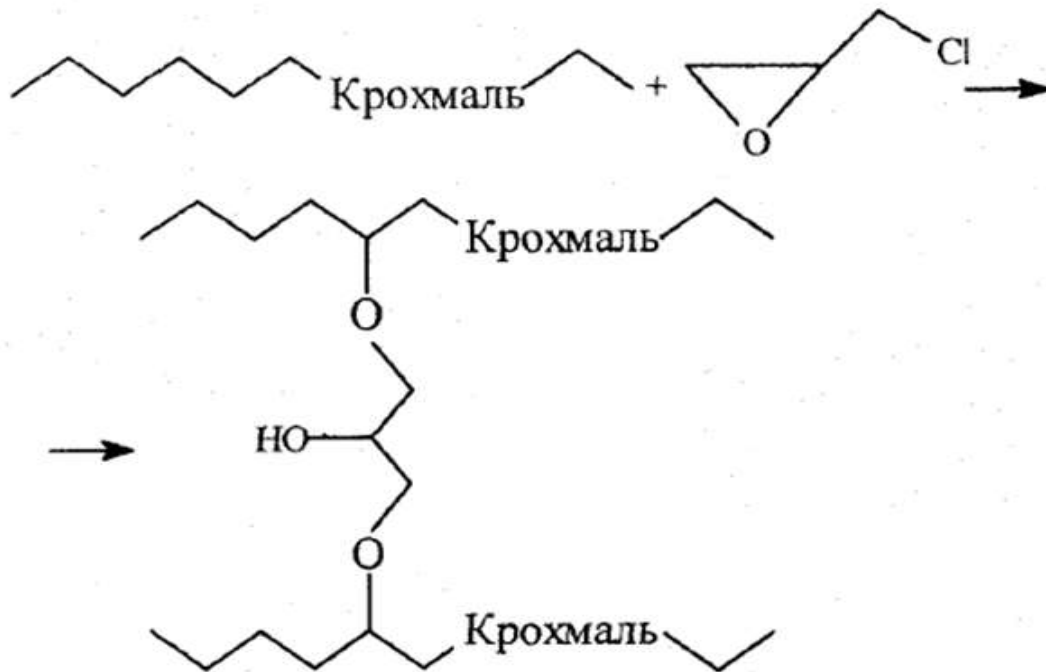
Дикрохмальгліцерин «зшитий» E 1411



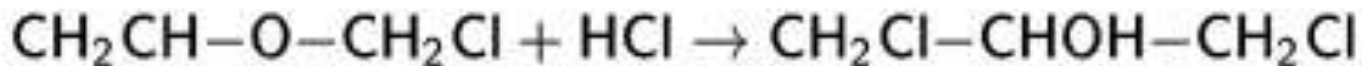
Стійкий до різних зовнішніх впливів:

- високих температур;
- тривалого нагрівання;
- низького рН;
- механічних навантажень.
- клейстер в'язкий;

Схема отримання дикрохмальгліцерину «зшитого» E1411



Реакція нейтралізації:



Епіхлоргідрин

Дихлоргідрин

Застосування



При консервуванні
овочів та
грибів



При консервуванні
овочів та
грибів

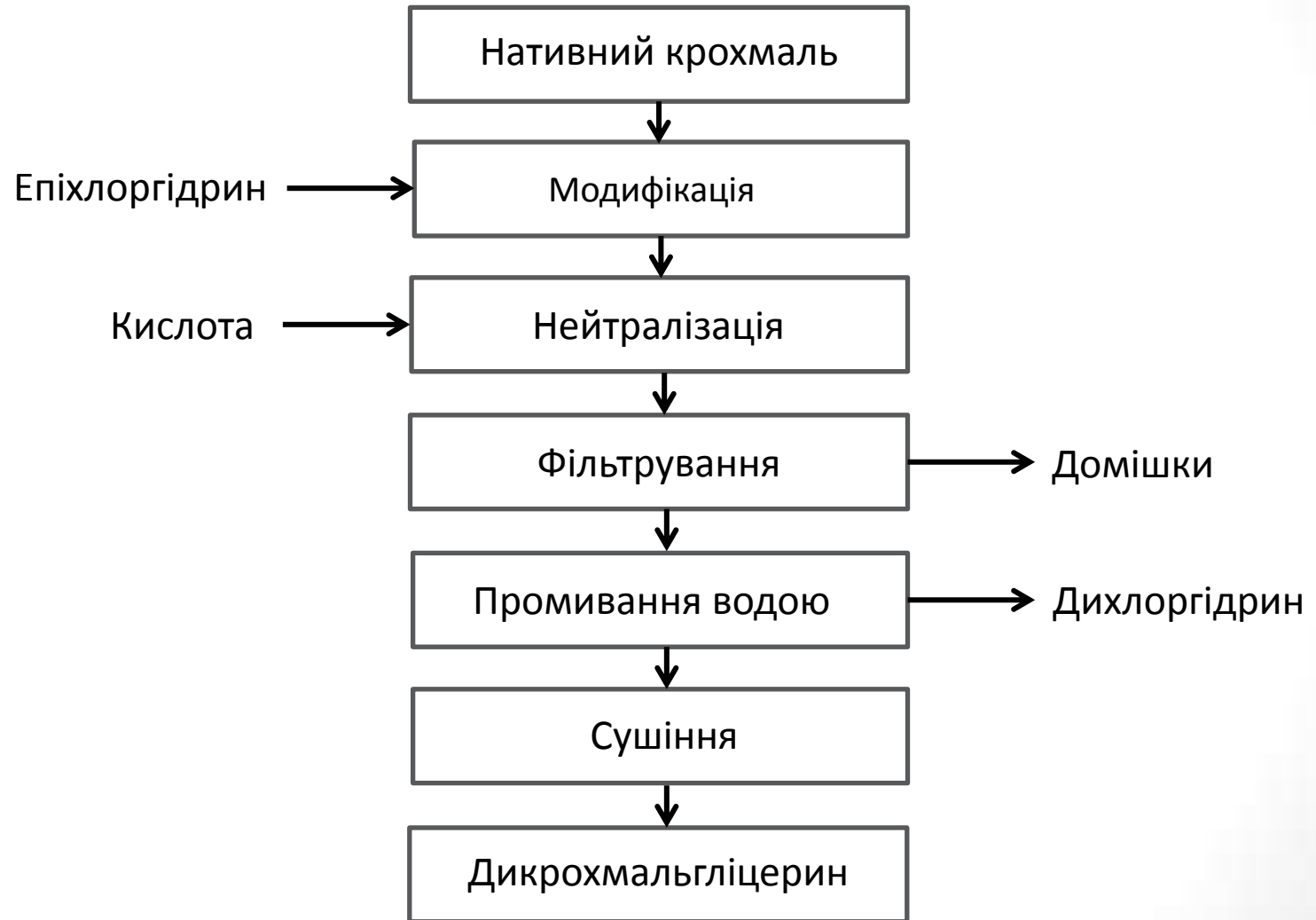


При виготовленні
продуктів з
вмістом жиру



В паперовій
промисловості

Блок схема



Контроль якості

Назва показнику	Норма
Зовнішній вигляд	Однорідний порошок
Колір	Білий
Запах	Властивий крохмалю
Кислотність, см ³	14,0
Кількість вкраплень на 1 дм ² видимих неозброєним оком	300
Масова частка SO ₂ , %	0,005
Масова частка протеїну, %	0,8
Масова частка вологи, %	10,0 – 14,0
Масова частка золи, %	0,3 – 0,4

Дякую за увагу