

ВІДБУВСЯ ОНЛАЙН-ТРЕНІНГ

для спеціалістів з якості зерна та лабораторій зернових складів,
елеваторів, терміналів, КХП, ХПП

«УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ЗЕРНА ОЛІЙНИХ КУЛЬТУР ТА НАУКОВО-ПРАКТИЧНІ ОСНОВИ ОТРИМАННЯ РОСЛИННОЇ ОЛІЇ»

У квітні 2021 році

На тренінгу розглядалися наступні питання:

РЕЖИМИ / СПОСОБИ ЗБЕРІГАННЯ ОЛІЇ СОНЯШНИКОВОЇ, СОЄВОЇ, РІПАКОВОЇ (ДАЛІ ПО ТЕКСТУ - МАСЛО).

- ✓ Типи резервуарів для зберігання масла, порядок / правильність розміщення пристосувань циркуляції масла в резервуарі зберігання масла.
- ✓ Фізико-хімічні процеси, що відбуваються з маслом під час його зберігання, залежність від навколишньої температури та терміну зберігання.
- ✓ Мінімізація бакового відстою при зберіганні масла.
- ✓ Температурні режими виробництва при підготовці ріпаку перед вулицями, перед пресами. (Максимальні, оптимальні та мінімальні температурні режими і які процеси будуть за цим слідувати)?
- ✓ Товщина пелюстки після вальців і як вона впливає на техпроцес?
- ✓ Використання шнекових пресів при переробці рапсу. Тип, зазори в зерних камерах.
- ✓ Фільтрація пресового масла АМА-фільтрами (Вакуумна сушка масла, температурний режим сушіння.) Які можуть бути проблеми при фільтрації АМА-фільтрами?
- ✓ Екстракція. Кут дренажу. Дистиляція екстракційного масла. Можливі проблеми з накопиченням фосфоліпідів в системі дистиляції.
- ✓ Гідратація екстракційного масла.
- ✓ Виділення шкідливих речовин при переробці рапсу. Які речовини / гази виділяються і на яких етапах? Установки для очищення та їх види.
- ✓ визначення олійності методом екстракції
- ✓ визначення кислотного числа в рапсовій олії.