

Дата:

ЛАБОРАТОРНЕ ЗАНЯТТЯ 6.

Оцінювання якості переробки олійної сировини. Технологічна схема виробництва олії

Мета: навчитись давати оцінювати якість переробки олійної сировини, закріпити знання із складання технологічних схем.

Матеріали та обладнання: насіння соняшнику, терези, бюкс, сито з отворами діаметром 3 мм, розбірна дошка, олія, конічна колба, мірний циліндр, етиловий спирт, штатив, бюретка, 1% фенолфталеїн, 0,1н КОН, Державні стандарти на насіння соняшнику та олію.

Література. Л – 6, с. 145-149, Л - 5, с.179-184.

Методичні вказівки

Ознайомитись з методиками та зробити аналіз якості соняшникової олії, скласти технологічну схему виробництва олії.

Завдання

1. Оцінка якості переробки олійної сировини.
2. Технологічна схема виробництва олії.

Хід роботи

Завдання 1. Оцінювання якості переробки олійної сировини.

а) Записати вимоги стандарту до насіння соняшнику: під час здавання-приймання (обмежувальні):

Під час зберігання (базисні):

б) Закінчити схему, записати методику визначення вмісту смітної та олійної домішок в насінні соняшнику, виконати дослід:

Домішки насіння олійних культур

смітні:

олійні:

Методика:

Дослід 1. Визначити вміст смітної та олійної домішок в насінні соняшнику.
Результати:

Зробити висновок про відповідність стандарту

в) Записати методику визначення кислотного числа олії та виконати дослід.

Дослід 2. Визначити кислотне число олії нерафінованої.

$$X = \frac{V \cdot K \cdot 5,611}{M} =$$

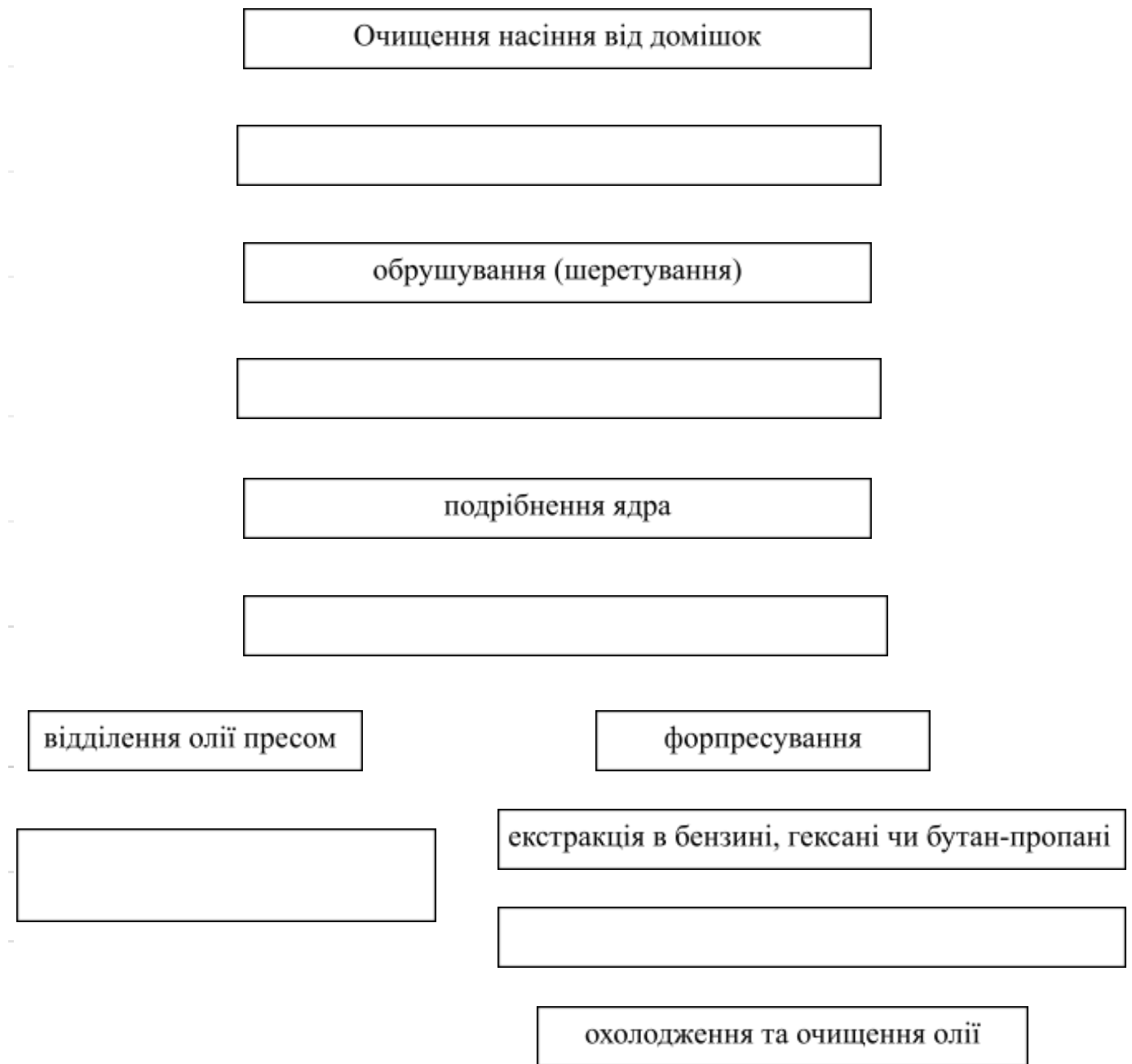
Таблиця 6.1. Показники якості олії нерафінованої

Назва показника	Характеристика показників олії				
	нерафінованої				
	невимороженої			вимороженої пресової	
	вищого ґатунку	першого ґатунку	другого ґатунку	вищого ґатунку	першого ґатунку
Кислотне число, мг КОН/г, не більше ніж	1,5	4,0	6,0	1,5	4,0

За таблицею 6.1. зробити висновок про відповідність стандарту

Завдання 2. Технологічна схема виробництва олії.

а) Заповнити пропуски в технологічній схемі виробництва олії різними методами.



б) Пронумерувати проміжні продукти виробництва олії в порядку їх отримання:

- ☐ ціла;
- ☐ езга;
- ☐ 'ятка;
- ☐ ушанка.

в) Ознайомитись із способами очищення олії та заповнити таблицю:

Спосіб очищення	Від чого очищена	Назва продукту
первинне		
гідратація		
рафінація слабкими розчинами лугу		
адсорбційна рафінація		
дезодорація		

Висновок

--