

ЕКСТРАГУВАННЯ ЕТИЛОВИМ СПИРТОМ ПЕЛЮСТКИ ЯДРА СОНЯШНИКУ У СТАЦІОНАРНИХ ТА НЕСТАЦІОНАРНИХ УМОВАХ

Матюхов Д.В.

*Національний технічний університет
«Харківський політехнічний інститут»,
м. Харків*

В останнє десятиліття в Україні набирає популярності тематика досліджень, пов'язана із видобуванням соняшникової олії за допомогою етилового спирту [1, 2]. В результаті експерименту отримано інформацію про характер залежності залишкової олійності цільної пелюстки ядра соняшника від кількості ступенів екстракції. Умови екстрагування: концентрація етанолу 99,5 %, співвідношення матеріалу та розчиннику для стаціонарних умов – 1:3, температура процесу 75 °С. Для нестационарного режиму перша ступінь відповідає матеріалу, що зрошується тільки чистим спиртом і залишає екстрактор, для стаціонарного – матеріалу, що зрошується найконцентрованішою місцелою одразу після входу.

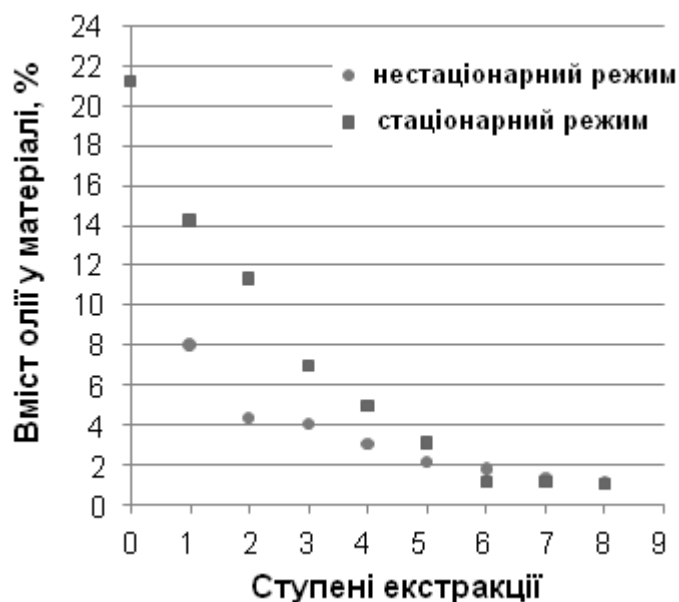


Рисунок – Динаміка знежирювання пелюстки ядра соняшника.

Література:

1. Захаренко А.Ю. Экспериментальные исследования экстрагирования подсолнечного жмыха с использованием этанола / .Ю. Захаренко, В.В. Гирман, П.Ф. Петик // Масложировой комплекс. – 2009. – № 1(24). – С. 41–45.
2. Гладкий Ф.Ф. Дослідження складу і властивостей білкових продуктів із насіння соняшнику насиченого типу / Ф.Ф. Гладкий, К.В. Куниця, О.А. Литвиненко // Вісник Національного технічного університету «ХПІ». Серія: Нові рішення у сучасних технологіях. – 2012. – № 26. – С. 130–134.