



ТЕХНОЛОГИЯ МУКОМОЛЬНОГО ПРОИЗВОДСТВА

Лекция 14

Тема 3. Структура, характеристика и режимы сортовых помолов пшеницы и

3.3. Макаронный помол

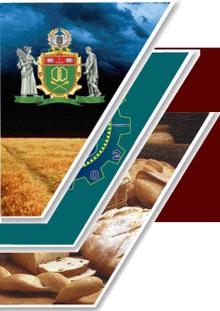
рожь

3.3.1. Особенности структуры макаронных

помолов

3.3.2. Режимы и техническая характеристика

систем базисный выход и показатели качества готовой продукции



Число этапов

1. Первичное
измельчение



2. Сортирование



3. Обогащение на
ситовейках



4. Шлифовочный
процесс



5. Тонкое
измельчение



6. Контроль муки

Число систем

1р. – первого качества,
Укр., м. – второго



С1-С4 – первого
качества,
С5 – второго качества



24-е системы первого и
второго качества



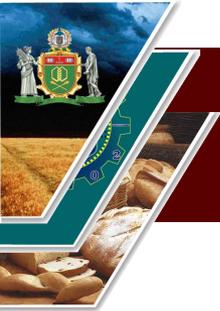
2 (Шл.6,7) –
второго качества, 15
ситовечных систем



1р. – 1-го качества,
2р. – вымола

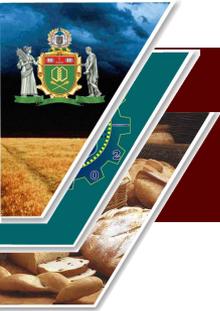


Одна система
контроль на рассеве,
Две системы контроля



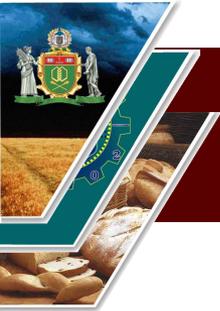
Техническая характеристика систем измельчения

Техническая характеристика	Системы					
	I	II	III	IV	V	VI
Число рифлей R	3,5	4,5	6	7	8	9
Уклон рифлей У, %	4	6	8	10	10	12
Взаиморасположение рифлей	ос/о с	ос/о с	ос/о с	ос/с п	сп/с п	сп/с п
Микрошероховатость, мкм	—					
Vб, м/с	4-4,5					
K	2,5					



Техническая характеристика систем измельчения

Техническая характеристика	Системы								
	1шл.	2шл.	3шл.	4шл.	5шл.	6шл.	7шл.	1р.	2р.
Число рифлей R	8-9					9-10		10	11
Уклон рифлей У, %	10							8	8
Взаиморасположение рифлей	ос/ос					сп/сп		сп/сп	
Микрошероховатость, мкм	—								
Vб, м/с	4,0-4,5							4,5	
K	2,0-2,5							1,5-2,0	



Режимы систем измельчения

I др. с. – проход сита №1,0 – 7-10 %

II др. с. – проход сита №1,0 – 35-45 %

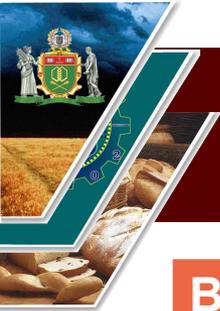
III др. с. – проход сита №080 – 35-45 %

IV др. с. – проход сита №056 – 30-40 %

1-7 шл.с. – проход сита №27 – 2-5 %

1-2р.с. – проход сита №27 – 15-20 %





Базисный выход при макаронном помоле

Выход, %	Пшеничный
Макаронная мука в/с	30
Макаронная мука 1/с	25
Мука 2/с	20
Отруби	22,1
Кормовые отходы	2,2
Некормовые отходы	0,7

$q = 2000-3000 \text{ кг/м}^2 \text{ сут}$
 $q_f = 3000-4000 \text{ кг/м}^2 \text{ сут}$





Показатели качества муки макаронной

Показатель качества	в/с	1/с
Влажность, % не более	15,0	15,0
Зольность, % не более	0,75	1,10
Белизна, ед.		
Количество клейковины, % не менее	30	32
Качество клейковины, ед.ИДК	I (45-75)	I (45-75)
Число падения, с не менее		
Остаток на сите №	15	20
% не более	3,0	3,0
Проход сита №	27	43
% не более	12	40

