

# САХАРА ИЗ СВЕКЛЫ

Производство сахара из свеклы включает следующие основные этапы

Отделение от свеклы примесей

Примеси затрудняют изрезывание свеклы в стружку и ухудшают качество продуктов

Ирезывание свеклы в стружку

Эта операция необходима для более быстрого и полного извлечения сахара из свеклы

Извлечение сахара из стружки

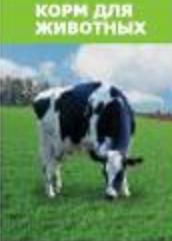
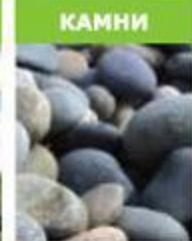
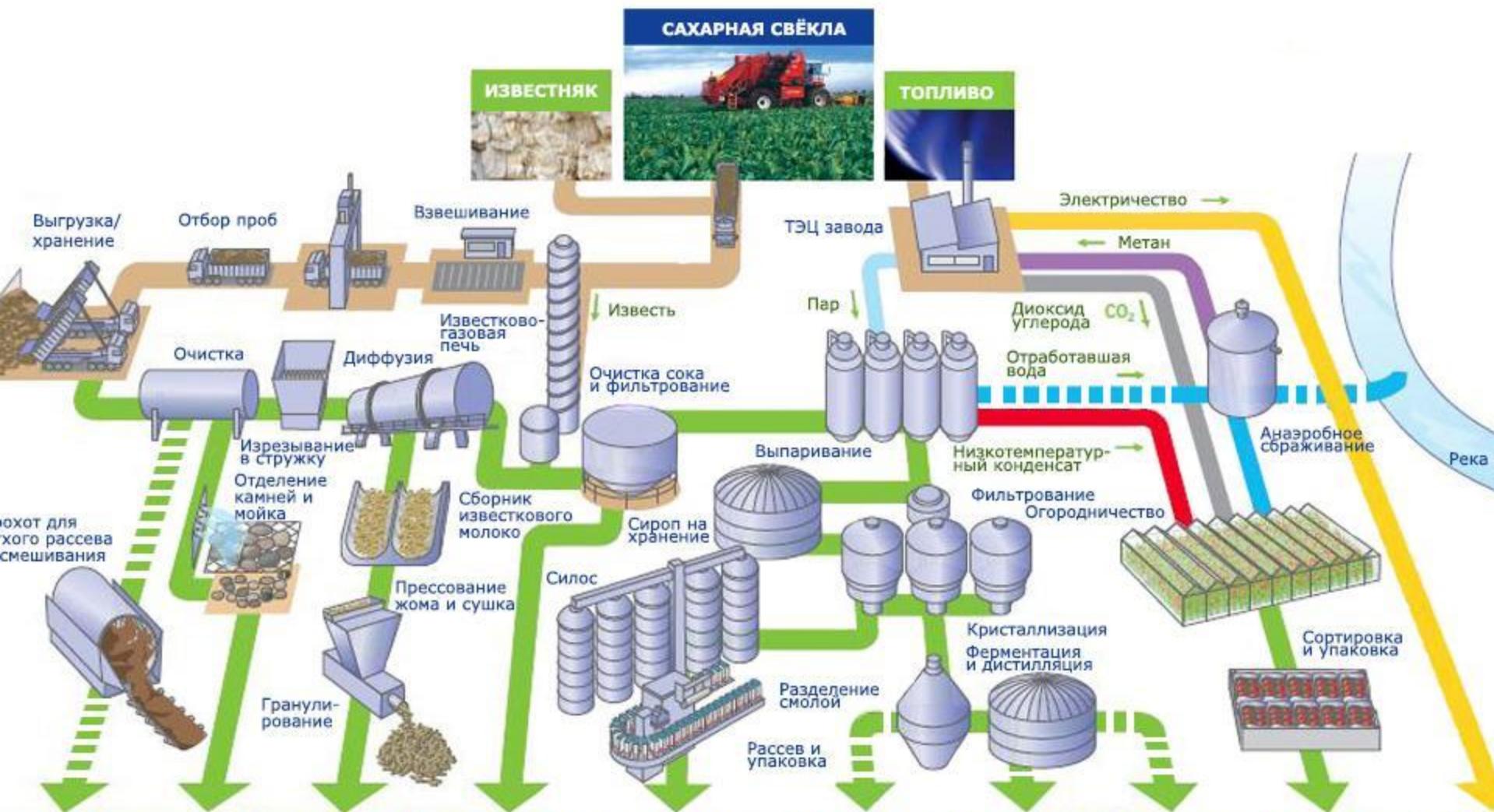
Сахар находится в соке внутри клеток сахарной свеклы. Для его извлечения стружку помещают в горячую воду и он за счет диффузии переходит в воду

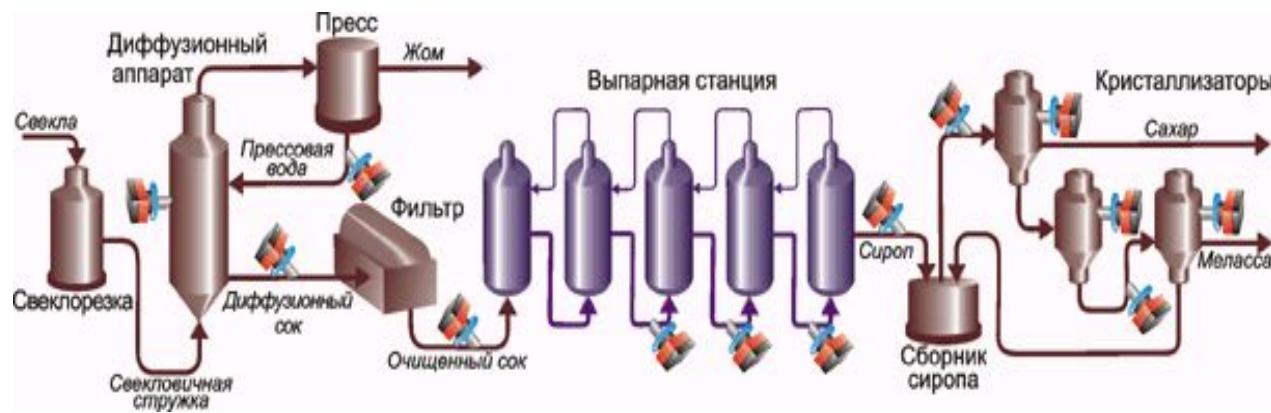
Очистка сока

Полученный при обессахаривании сырья сок кроме сахара содержит несахара. Он окрашен в темный цвет. Из такого сока очень трудно выделить сахар кристаллизацией. Поэтому его очищают при помощи извести и углекислоты

Сгущение сока

Проводится с целью увеличения концентрации сахара в растворе (сиропа), из которого затем кристаллизацией выделяют сахар





# ПРОДУКЦИЯ СВЕКЛОСАХАРНОГО ЗАВОДА

