

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
«ХАРКІВСЬКИЙ ПОЛІТЕХНІЧНИЙ ІНСТИТУТ»

Кафедра _____ технології жирів та продуктів бродіння _____
(назва)

Розробник _____ Півень О.М.
(підпис) (прізвище та ініціали)
« 21 » червня 2019 р.

НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Технологія переробки вторинних продуктів
_____ (назва навчальної дисципліни)

рівень вищої освіти _____ другий _____
перший (бакалаврський) / другий (магістерський)

галузь знань _____ 18 «Виробництво та технології» _____
(шифр і назва)

спеціальність _____ 181 «Харчові технології» _____
(шифр і назва)

освітня програма «Технології жирів, продуктів бродіння і виноробства»

спеціалізація _____ 181-02 «Технології продуктів бродіння і виноробства» _____
(шифр і назва)

вид дисципліни _____ професійна підготовка, вибіркова _____
(загальна підготовка / професійна підготовка, обов'язкова/вибіркова)

форма навчання _____ денна _____
(денна / заочна)

Харків – 2019 рік

Зміст курсу.

Вступ.

Модуль 1 – Вторинні матеріальні ресурси пивоваріння.

Тема 1. Утворення вторинних матеріальних ресурсів при виробництві солоду. Використання вторинних матеріальних ресурсів, що утворюються при виробництві солоду

Утворення вторинних матеріальних ресурсів при виробництві пива: хімічний склад та властивості вторинних продуктів пивоваріння. Витрати екстрактивних речовин сировини на утворення вторинних матеріальних ресурсів. Використання зернових відходів і дробини, що утворюються при виробництві пивного сусла. Використання рідких пивних дріжджів. Використання некондиційного пива та інших відходів, що утворюються при доброжуванні, фільтруванні та розливі пива. Отримання кормових продуктів шляхом комплексного використання вторинних продуктів пивоваріння. Утилізація діоксиду вуглецю та отримання теплової енергії з відходів пивоваріння.

Модульна КР№1.

Модуль 2 - Вторинні матеріальні ресурси виноробства.

Тема 2. Вторинна сировина виноробної промисловості. Гребні. Вичавки. Осади. Переробка дріжджових осадів.

Вторинні продукти виноробства. Переробка вичавок. Переробка зшумованих вичавок. Сучасні технологічні схеми отримання спирту з виноградних вичавок.

Отримання харчового виноградного барвника.

Переробка дріжджової барди для одержання виннокислих сполук.

Модульна КР№2