

УДК 633.43

Бекасова Т.А., студентка
Руководитель Бондарчук О.В.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ ЭЛЕКТРОАКТИВАЦИИ ПИВОВАРЕННОГО ЯЧМЕНЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ СОЛОДА

Технологические особенности проращивания зерна характеризуются температурой, при которой происходит данный процесс на отдельных стадиях (18...21 °С), содержанием влаги в зерне (44...48 %), соотношением кислорода и диоксида углерода в слое зерна (в первые 2...3 дня должно быть больше единицы), а также продолжительностью проращивания (7...8 сут). Сушка солода обеспечивает снижение его влажности с 40...50 до 3...6 % и придание солоду специфического вкуса, цвета и аромата при сохранении высокой ферментативной активности.

С целью активации ферментативных процессов, увеличения энергии прорастания пивоваренного ячменя и улучшения качества солода, применяют химические биологические и физические способы. Технологические параметры электрофизического способа обработки зерна представлены в [1] и составляют: Напряженность электрического поля между: 1,2...1,3 МВ/м, время воздействия 2...3 с, количество воздействий на одну партию ячменя 2...3 раза.

Список использованных источников

Способ обработки пивоваренного ячменя в сухом виде : пат. 22032 Респ. Беларусь, МПК С12С 1/02 О.В. Бондарчук, В.А. Пашинский, Н.Ф.Бондарь; заявитель Учреждение образования «Белорусский аграрный технический университет». – № а 20160040; заявл. 10.02.2016; опубл. 30.10.2017 // Афiцыйны бюл. / Нац. цэнтр інтэлектуал. уласнасці. – 2017. – №5. – С. 21.

УДК 633.544.4

Ботько А.Ю., студент
Руководитель Михайлов В.В., ст. преподаватель

ОСОБЕННОСТИ УПРАВЛЕНИЯ БИОТЕХНИЧЕСКОЙ СИСТЕМОЙ ТЕПЛИЦЫ

Тенденции развития тепличного овощеводства обусловлены переходом на инновационные технологии интеллектуализации и