

Несомненно, что специфика переходного периода и историческая обусловленность особенностей формирования рынка недвижимости в РБ, как и в других странах СНГ, создают определенные трудности в адаптации теории и практики развитых стран в данной области маркетинговых исследований. Однако, чем быстрее будет изучен опыт мирового сообщества и приняты необходимые документы правового характера, позволяющие обеспечить регулирование отношений данной сферы на уровне мировых стандартов, тем выше будет эффективность деятельности всей экономики.

Рощина Е.В., БТЭУПК (Гомель)

КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬ НАТИВНЫХ КРАХМАЛОВ КАК СЫРЬЯ ДЛЯ ПРОДУКТОВ ЭКСТРУЗИИ

В пищевой промышленности все шире используется экструзионная технология, с помощью которой можно регулировать свойства экструдатов, состав, а также пищевую и биологическую ценность получаемых изделий.

В качестве сырья для экструзии используют различные пищевые продукты на основе крахмала, богатые белком, а также нативные крахмалы различных видов.

На свойства экструдатов оказывает влияние большое число факторов. К ним относятся параметры процесса, параметры системы, структурные параметры. Большое значение при экструзии нативных крахмалов имеет структура и свойства исходного сырья.

Объектом исследования явились картофельные крахмалы высшего сорта.

За основу оценки конкурентоспособности нативных крахмалов взяты цвет, влажность, зола и количество крапины.

Кроме вышеуказанных факторов, в процессе экструзии необходимо знать значение, по крайней мере, еще двух показателей, не установленных в стандарте на крахмал. Это насыпная масса и вязкость исходного крахмала.

В процессе экструзии на сырье комплексно воздействует тепло, влага, давление и напряжение сдвига при сжатии, образовании упруго-пластичной массы и выпрессовывании. Работа шнека должна обеспечить равномерную подачу обрабатываемого материала. Если же подается крахмал с низкой сыпучестью и низкой насыпной массой, то затрудняется движение материала, особенно в одношнековых экструдерах, что в свою очередь отрицательно сказывается на качестве полученных экструдатов.

От свойств исходного крахмала (насыпной массы, вязкости) зависит степень деструкции полисахаридных цепей во второй зоне экструдера. При этом можно предположить, что при неизменных параметрах процесса (механических усилий, тепла, их продолжительности) в молекулах крахмала будет происходить разрыв как водородных, так и валентных связей. Это приведет к образованию полимеров с меньшим или большим размером частиц.

Конкурентоспособность нативных картофельных крахмалов как сырья для продуктов экструзии может оцениваться при дополнении показателей качества, указанных в стандарте, показателями насыпной массы и характеристической вязкости.