

ОСНОВИ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ОЛІЇ

Циклова комісія, яка забезпечує викладання харчові технології

Відділення технологічне

Лектор Кондрук Антоніна Миколаївна

Семестр 6-й

Освітньо-професійний ступінь Фаховий молодший бакалавр

Кількість кредитів ЄКТС 3

Форма контролю Диференційований залік

Аудиторні години 30 год (з них 14 год. лекцій, 16 год. практичних)

Загальний опис дисципліни

Мета вивчення дисципліни

*Метою вивчення дисципліни «**Основи технології виробництва олії**» є формування у здобувачів освіти системи знань про сучасні технології переробки олійної сировини, основні технологічні процеси виробництва рослинних олій, принципи роботи та будову основного технологічного обладнання, а також набуття практичних умінь щодо організації, контролю та оцінювання якості готової продукції.*

Завдання дисципліни

Основними завданнями вивчення дисципліни є:

- ознайомлення з видами та властивостями олійної сировини;
- вивчення хімічного складу та фізико-механічних властивостей олійного насіння;
- засвоєння основних технологічних процесів виробництва рослинних олій;
- вивчення способів підготовки олійної сировини до переробки: очищення, сушіння, подрібнення, обрушування та ін.;
- ознайомлення з технологіями пресового та екстракційного вилучення олії;
- вивчення процесів очищення, рафінації та зберігання рослинних олій;
- ознайомлення з будовою, принципом дії та правилами експлуатації основного технологічного обладнання;
- формування навичок контролю технологічних параметрів та оцінювання якості олії й побічних продуктів;
- вивчення вимог до безпечної організації технологічного процесу та охорони праці;
- формування вмінь аналізувати технологічні схеми та обирати раціональні режими переробки олійної сировини;
- ознайомлення із сучасними та ресурсозберігаючими технологіями виробництва рослинних олій.

Теми лекцій

Модуль 1. Характеристика сировини та підготовчі процеси виробництва

Тема 1. Олійна сировина та її зберігання.

Тема 2. Очищення та кондиціонування насіння.

Тема 3. Обрушування насіння і відділення лушпиння.

Тема 4. Подрібнення ядра (одержання м'ятки).

Тема 5. Жарення м'ятки (одержання мезги).

Модуль 2. Способи вилучення та первинне очищення олії

Тема 6. Пресовий метод добування олії.

Тема 7. Екстракційний метод добування олії.

Тема 8. Дистиляція мисцели та тостування шроту.

Тема 9. Первинне очищення та рафінація олії.

Тема 10. Купажування, фасування та побічні продукти.

Теми занять (семінарських, практичних)

1. Визначення показників якості насіння (вологість, сміттєва домішка, олійність).
2. Дослідження фракційного складу рушанки (ядро, лушпиння, недоруш).
3. Визначення оптимальних режимів жарення м'ятки.
4. Моделювання процесу пресування та визначення залишку олії в макусі. Оцінка якості готової олії (кислотне число, пероксидне число, колірність).