

06-5555

дублет

**С. В. Зверев, Н. С. Зверева**

# **ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЗЕРНОПРОДУКТЫ**

06-0356



**ДЕЛИ  
ПРИНТ**

**С. В. Зверев, Н. С. Зверева**

**Функциональные  
зернопродукты**

**Москва  
ДeЛи принт  
2006**

УДК 644.6/7

ББК 36.82

342

Рецензент:

Кубанский государственный технологический университет  
(профессор, д-р техн. наук *А. Ю. Шаззо*)

342      **Зверев С. В., Зверева Н. С.**  
Функциональные зернопродукты. – М.: ДеЛи прнт, 2006. – 119 с.  
ISBN 5-94343-106-3

В книге приведены общие сведения о зерне и продуктах его переработки, их пищевой ценности и лечебно-профилактических свойствах, требованиях безопасности, порядке сертификации. Рассмотрены основные процессы и операции производства функциональных зернопродуктов быстрого приготовления в условиях малых и средних предприятий, в частности высокотемпературная микронизация (ВТМ) и баротермические методы.

Книга может представлять интерес как для технических специалистов, так и для предпринимателей, интересующихся данным сектором рынка.

УДК 644.6/7

ББК 36.82

**ISBN 5-94343-106-3**

© Зверев С. В., Зверева Н. С., 2006  
© Оформление. ООО «ДеЛи прнт», 2006

## **Содержание**

<b>Введение .....</b>	<b>3</b>
<b>1. ЗЕРНО И ПРОДУКТЫ ЕГО ПЕРЕРАБОТКИ .....</b>	<b>6</b>
1.1. Анатомическое строение зерна .....	6
1.2. Биохимия зерна .....	9
1.3. Зернопродукты .....	17
<b>2. ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА ЗЕРНОПРОДУКТОВ.....</b>	<b>22</b>
2.1. Функциональные продукты питания .....	22
2.2. Зерно в народной медицине .....	34
<b>3. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ЗЕРНОПЕРЕРАБОТКИ И ОБОРУДОВАНИЕ .....</b>	<b>41</b>
3.1. Шелушение .....	44
3.2. Термомеханическая обработка.....	46
3.2.1. Высокотемпературная микронизация (ВТМ) .....	46
3.2.2. Баротермическая обработка (БТО) зерна, семян и круп .....	59
3.3. Измельчение и плющение .....	65
3.4. Производство сухих смесей .....	69
3.4.1. Дозирование.....	69
3.4.2. Смешивание.....	71
3.5. Магнитная сепарация .....	74
3.6. Транспортирование .....	77
3.6.1. Бесстержневые спиральные транспортеры .....	78
3.6.2. Пневмотранспорт .....	81
<b>4. СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ ЗЕРНОПРОДУКТОВ.....</b>	<b>83</b>
4.1. Стандартизация зернопродуктов .....	83
4.2. Требования к безопасности и качеству зернопродуктов .....	86
4.3. Сертификация зернопродуктов .....	88
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ 1. Физико-механические свойства сыпучих материалов .....</b>	<b>95</b>
1. Простые свойства .....	95
1.1. Геометрические характеристики .....	95

1.2. Плотность.....	97
1.3. Способность к вибрационному уплотнению .....	98
1.4. Компрессионные характеристики.....	99
1.5. Когезионные и адгезионные характеристики .....	100
1.6. Деформационные сдвиговые характеристики .....	100
1.7. Угол естественного откоса .....	102
1.8. Распределительная способность .....	102
1.9. Гирроскопичность и влажность.....	104
1.10. Аэродинамические свойства .....	105
2. Комплексные характеристики .....	106
2.1. Высота устойчивого откоса предварительно нагруженного материала .....	106
2.2. Критерий «истечение-отсутствие истечения» .....	106
2.3. Угол динамического откоса .....	107
3. Классификация сыпучих материалов .....	108
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ 2. Некоторые физико-механические характеристики сыпучих тел.....</b>	<b>111</b>
<b>Литература .....</b>	<b>114</b>