

15-667

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

В.Н. Василенко, Л.Н. Фролова, И.В. Драган

**Разработка теоретических и  
технологических основ комплексной  
переработки масличного сырья**

15-00667



**В.Н. ВАСИЛЕНКО, Л.Н. ФРОЛОВА,  
И.В. ДРАГАН**

**РАЗРАБОТКА ТЕОРЕТИЧЕСКИХ  
И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ОСНОВ  
КОМПЛЕКСНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ  
МАСЛИЧНОГО СЫРЬЯ**

**ВОРОНЕЖ  
2014**

УДК 641.4:613.268  
ББК Л78-1я7  
В17

Научный редактор профессор В.Н. ВАСИЛЕНКО

**Рецензенты:**

ОАО «Всероссийский научно-исследовательский  
институт комбикормовой промышленности»;

канд. техн. наук А.С. РУДОМЕТКИН  
(главный специалист по экструзионным продуктам и технологии  
ЗАО «Юнайтед Бейкерс»)

**В17** **Василенко, В.Н.** Разработка теоретических и технологических основ комплексной переработки масличного сырья [Текст] : монография / Воронеж. гос. ун-т инж. технол.; сост. В. Н. Василенко, Л. Н. Фролова, И.В. Драган. – Воронеж : ВГУИТ, 2014. - 148 с.

ISBN 978-5-00032-063-1

В монографии отражены результаты многолетних исследований авторов в области переработки масличного сырья.

Предназначена для подготовки выпускников по направлению 260100.62 – «Продукты питания из растительного сырья» (профиль - «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов»), аспирантов, научных, инженерно-технических работников.

В 0605010206  
ОК2(03)-2014

Без объявл.

УДК 641.4:613.268  
ББК Л78-1я7

ISBN 978-5-00032-063-1

© Василенко В.Н., Фролова Л.Н.,  
Драган И.В., 2014

## ОГЛАВЛЕНИЕ

<b>Введение</b>	3
<b>Глава 1. Анализ существующих и перспективных масличных культур в ЦФО РФ.....</b>	6
<b>Глава 2. Современные технологии и оборудование для получения растительных масел.....</b>	19
<b>Глава 3. Обзор существующего маслопрессового оборудования и инновационных решений в данной области.....</b>	53
<b>Глава 4. Совершенствование процессов подготовки семян масличных культур к прессованию.....</b>	84
4.1 Моделирование процесса осциллирующей сушки масличных культур, на примере маслосемян рыжика.....	84
4.2 Многофакторный статистический анализ процесса сушки семян рыжика в осциллирующих режимах.....	91
4.3 Динамика окисления липидов ненасыщенных жирных кислот в процессе сушки семян рыжика с циклическим вводом антиоксиданта.....	99
<b>Глава 5. Разработка новых технологических решений в процессе отжима растительных масел..</b>	105
5.1 Линия комплексной двухступенчатой переработки масличных культур.....	105
5.2 Автоматическая оптимизация процесса прессования семян масличных культур по технико-экономическому показателю .....	108
5.3 Композиция растительных масел, как продукт лечебно-профилактического действия в питании человека.....	115
5.4 Создание рецептур салатных растительных масел с лечебно-профилактической направленностью.	124
5.5 Способ получения растительного масла и белкового продукта из смеси семян подсолнечника, льна и рапсоропши.....	127

<b>5.6</b>	<b>Линия</b>	<b>производства</b>	
	<b>псевдокапсулированных биопрепаратов на основе</b>		
	<b>отходов масложировой промышленности .....</b>		<b>131</b>
	<b>Заключение.....</b>		<b>138</b>
	<b>Библиографический список.....</b>		<b>139</b>
	<b>Оглавление</b>		<b>143</b>