

ДУБЛЕТ

19-7885



КУКУРУЗНЫЕ КОЧЕРЫЖКИ КАК ПЕРСПЕКТИВНОЕ СЫРЬЕ ДЛЯ БИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОИЗВОДСТВ

19-07887



2019

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Казанский национальный исследовательский
технологический университет»

**КУКУРУЗНЫЕ КОЧЕРЫЖКИ
КАК ПЕРСПЕКТИВНОЕ СЫРЬЕ
ДЛЯ БИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ
ПРОИЗВОДСТВ**

Монография

Библиотечный фонд
КНИТУ-Казань
Казань

Издательство КНИТУ
2019

УДК 663.1:633.15

ББК 36:42.112

К89

*Печатается по решению редакционно-издательского совета
Казанского национального исследовательского технологического университета*

Рецензенты:

*д-р техн. наук, проф. Т. В. Багаева
канд. техн. наук, доц. С. Г. Николаева*

**Авторы: Р. Т. Валеева, О. В. Ананьевая, С. А. Понкратова,
М. Ю. Шурбина, Э. И. Нуретдинова**

К89 Кукурузные кочерыжки как перспективное сырье для биотехнологических производств : монография / Р. Т. Валеева [и др.]; Минобрнауки России, Казан. нац. исслед. технол. ун-т. – Казань : Изд-во КНИТУ, 2019. – 132 с.

ISBN 978-5-7882-2638-5

Представлены основные характеристики кукурузы и кукурузных кочерыжек, рассмотрена возможность применения кукурузных кочерыжек в биотехнологических производствах. Освещены результаты многолетних исследований авторского коллектива по комплексной переработке кукурузных кочерыжек, а также отражены результаты работ российских и зарубежных коллективов.

Предназначена для магистров, обучающихся по направлению 19.04.01 «Биотехнология». Может быть использована широким кругом специалистов в области комплексной переработки отходов растительного сырья, а также бакалаврами и аспирантами при выполнении лабораторных практикумов, курсовых, дипломных и исследовательских работ.

Подготовлена на кафедре химической кибернетики.

УДК 663.1:633.15

ББК 36:42.112

ISBN 978-5-7882-2638-5

© Валеева Р. Т., Ананьевая О. В.,

Понкратова С. А., Шурбина М. Ю.,

Нуретдинова Э. И., 2019

© Казанский национальный исследовательский
технологический университет, 2019

Содержание

Введение	3
1. КУКУРУЗА	4
1.1. Виды кукурузы и их характеристика.....	11
1.2. Кукурузная кочерышка	22
1.3. Предварительная обработка	27
2. ПОЛУЧЕНИЕ ГИДРОЛИЗАТОВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ КУКУРУЗНЫХ КОЧЕРЫЖЕК	32
2.1. Получение гидролизатов с использованием кукурузных кочерышек высокотемпературным гидролизом минеральными кислотами	34
2.1.1. Получение гидролизатов кукурузных кочерышек соляной кислотой	36
2.1.2. Получение гидролизатов кукурузных кочерышек серной кислотой	39
2.1.3. Получение гидролизатов кукурузных кочерышек фосфорной кислотой	42
2.1.4. Сравнительная оценка параметров процессов гидролиза кукурузных кочерышек.....	45
2.2. Исследование влияния гидромодуля на процессы гидролиза кукурузных кочерышек	46
3. КУКУРУЗНЫЕ КОЧЕРЫЖКИ – СЫРЬЕ ДЛЯ БИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОИЗВОДСТВ	51
3.1. Кукурузные кочерышки как альтернатива экологическому топливу	53
3.2. Получение фурфурола с использованием кукурузных кочерышек	57
3.3. Получение биотоплива с использованием кукурузных кочерышек	60
3.4. Получение ксиликита, ксилозы, целлюлазы с использованием кукурузных кочерышек	69
3.5. Получение белковых препаратов с использованием кукурузных кочерышек	76

3.6. Использование кукурузных кочерыжек в производствах очистки сточных вод	79
3.7. Использование кукурузных кочерыжек в производстве биогаза.....	85
3.8. Использование кукурузных кочерыжек в различных отраслях промышленности.....	87
Заключение.....	96
Список использованной литературы	97