

К ВОПРОСУ ИССЛЕДОВАНИЯ МЕТОДОВ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ВЛАГИ ПАНИРОВОЧНЫХ СУХАРЕЙ

Бохан К.А., Боскин В.Ю.

**Научный руководитель – Харкевич В.Г., к.т.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Методы определения влаги подразделяются на две группы: прямые и косвенные. Прямые методы основаны на разделении материала на сухое вещество и воду, используя тепло, безводные растворители и химические реактивы. Косвенные методы основаны на измерении изменения физических величин и свойств, функционально связанных с влажностью материалов.

Из большого разнообразия методов определения воды в различных объектах, применение прямых методов всегда предпочтительнее, чем косвенных.

Среди прямых методов существенное преимущество имеет метод Фишера в виду своей специфичности по отношению к воде и высокой точности. Он может быть применен, когда определить влагу высушивания сложно, и в последнее время его используют, как правило, в качестве арбитражного метода при разработке новых методов определения воды.

На практике очень часто возникает необходимость в определении влажности образцов исследуемого продукта оперативно и с достаточно высокой точностью на приборах не в специально оборудованных лабораториях, а если можно так сказать «на месте» в производственных условиях.

Для этой цели, то есть для быстрого удаления влаги, используют высушивание в инфракрасных лучах, которые воспринимаются не только поверхностью, но и проникают в продукт на глубину до 2-3 мм, обуславливая его интенсивный прогрев. Использование этого метода весьма эффективно для оперативного контроля массовой доли влаги в различных отраслях пищевой промышленности (хлебопекарной, макаронной, кондитерской и т.д.).

Основным преимуществом инфракрасного метода определения содержания влаги является именно большая скорость ее испарения. Поэтому, применение современных инфракрасных влагомеров (анализаторов влажности), позволяющих определять содержание влаги с точностью до 0,01% для исследуемого продукта (панировочных сухарей) является наиболее предпочтительным.