

О ВОЗМОЖНОСТИ ОТДЕЛЕНИЯ МИНЕРАЛЬНЫХ ПРИМЕСЕЙ ОТ КАКАОВЕЛЛЫ

Ромашихин П.А., Скоклеенко М.В.

**УО «Могилевский государственный университет продовольствия»
Могилев, Беларусь**

Одним из основных путей рационального использования какао бобов является их комплексное использование, включая переработку оболочки какао бобов - какаовеллы. Какаовелла имеет химический состав, во многом сходный с химическим составом ядра какао бобов.

Ограничения в использовании какаовеллы частично связаны с высоким содержанием в ней минеральных примесей. Минеральные примеси ухудшают органолептические показатели изделий с использованием какаовеллы, в изделиях при разжевывании появляется характерный хруст на зубах. Минеральные примеси попадают в какаовеллу при переработке какао-бобов в местах произрастания деревьев какао и при переработке на кондитерских фабриках. При проведении дегустаций на кулинарном Совете Министерства торговли Республики Беларусь, в Минсельхозпроде было рекомендовано разработать технологию отделения минеральных примесей от какаовеллы.

В МГУП разработана технология отделения минеральных примесей от какаовеллы. Минеральные примеси отделяются в специальном устройстве при воздействии на какаовеллу абразивных материалов. Абразивные материалы находятся на валу в виде дисков. Вал с дисками помещен в сетчатый барабан. Барабан и диски с абразивными материалами вращаются в разные стороны навстречу друг другу. При этом абразивными материалами снимаются с поверхности какаовеллы минеральные примеси и удаляются через сетчатый барабан. Через этот сетчатый барабан удаляются также минеральные примеси, попавшие в какаовеллу на кондитерских фабриках.

При проведении исследований установлены оптимальные режимы обработки какаовеллы на установке с абразивными материалами. Данная технология позволяет отделить до 70% минеральных примесей от какаовеллы.

После отделения минеральных примесей происходит измельчение какаовеллы с последующей сепарацией до размера частиц не более 200 мкм. Получаемый порошок отличается хорошими органолептическими показателями, ценным химическим составом и может использоваться в качестве натурального заменителя какао-порошка.