

№ 46 ВС-2023 Деп.

Саломатин В.А., Пестова Л.П., Огняник А.В.

Ферментация табака в герметичном контейнере. (Технологическая инструкция)./ ФГБНУ ВНИИТТИ. – Краснодар, 2023. – 13 с.

Рубр.: 68.35.39.71

УДК 663.97.051

Ключ. слова: табак; послеуборочная обработка; хранение; технологическое оборудование; качество сырья

Для объективной оценки качества сырья опытных образцов табака необходимо использовать ферментированное сырье. Учеными института предложен способ ферментации табака в герметичной упаковке из водонепроницаемого материала (полиэтиленовая пленка), основанный на физическом свойстве табака к самоувлажнению при нагревании. Однако из-за его непрочности этот способ не нашел практического применения, т.к. при соприкосновении с горячей поверхностью ($t=60-70^{\circ}\text{C}$) пленка плавится, а при эксплуатации подвергается механическим повреждениям.

Авторами предложено специальное оборудование: герметичный контейнер для размещения табака и установка, оснащенная системой обогрева, работающая в автоматическом режиме. Использование переменного режима – нагрев табака и охлаждение, и способность табака к самоувлажнению позволяет улучшить качество табака и после двухнедельной лежки получить сырье с улучшенным ароматом, вкусом, эластичностью и повышенной стойкостью при хранении.

Настоящая технологическая инструкция содержит описание оборудования, режимов обработки табака, методы контроля качества сырья. Список литературы 5, рис.2, прил. 2.

Технологическая инструкция предназначена для специалистов аграрных предприятий, фермерских хозяйств и других предприятий АПК различных форм собственности.