

Қант өндірісінің технологиясы бойынша глоссарий

Қант өндірісі күрделі технологиялық процестерден тұрады, әрқайсысы өзіне тән терминдер мен ұғымдарға ие.

Төменде қант өндірісінде жиі қолданылатын негізгі терминдер мен олардың анықтамалары берілген:

- **Қант қызылшасы:** Қант өндіруде негізгі шикізат болып табылатын өсімдік. Оның тамырында сахароза жоғары мөлшерде жинақталады.
- **Диффузия:** Қант қызылшасынан сахарозаны ыстық су арқылы экстракциялау процесі. Бұл әдіс арқылы қант қызылшасының жасушаларынан қант ерітіндіге өтеді.
- **Диффузиялық шырын:** Диффузия процесі нәтижесінде алынған қант ерітіндісі. Оның құрамында сахарозадан басқа да қоспалар болады.
- **Дефекация:** Диффузиялық шырынды әк сүтімен (кальций гидроксиді) өңдеу процесі. Бұл әдіс арқылы шырындағы қант емес заттар коагуляцияланып, тұнбаға түседі.
- **Сатурация:** Дефекациядан өткен шырынды көмірқышқыл газымен (CO_2) өңдеу процесі. Нәтижесінде артық әк кальций карбонатына айналып, тұнбаға түседі.
- **Сульфитация:** Шырынды күкіртті газбен (SO_2) өңдеу процесі. Бұл әдіс шырынның түсін ағартуға және оның тұрақтылығын арттыруға бағытталған.
- **Қоюлату:** Тазартылған шырынды буландыру арқылы оның құрамындағы суды азайтып, қою сироп алу процесі.
- **Кристалдау:** Қоюлатылған сироптан қант кристалдарын алу процесі. Бұл әдіс арқылы сахароза қатты күйге өтеді.
- **Массекит:** Кристалдау процесі нәтижесінде алынған қант кристалдары мен ана ерітіндінің қоспасы.
- **Центрифугалау:** Массекиттен қант кристалдарын ана ерітіндіден бөлу процесі. Центрифуга аппаратының көмегімен жүзеге асырылады.
- **Меласса:** Центрифугалау нәтижесінде алынған қою, қара түсті сұйықтық. Оның құрамында әлі де сахароза мен басқа да қоспалар бар.
- **Рафинация:** Алынған қантты қосымша тазарту және ағарту процесі. Бұл әдіс арқылы қанттың сапасы мен тазалығы жоғарылайды.