

Аннотация рабочей программы дисциплины Технология хранения зерна и зернопродуктов

Целью освоения дисциплины «Технология хранения зерна и зернопродуктов» является формирование комплекса знаний об организационных, научных и методических основах методов и способов технологии хранения зерна и зернопродуктов.

Задачи дисциплины:

- эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья;
- обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции;
- использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства

Содержание дисциплины

Характеристика зерновой массы как объекта хранения

Состав зерновой массы и характеристика ее компонентов

Физические свойства зерновой массы

Физиологические процессы, происходящие в зерне при хранении

Подготовка зерна и семян к хранению

Значение очистки зерна. Общая характеристика примесей. Принципы очистки (сепарирования) зерна и семян. Аспирационная очистка зерна. Выделение трудноотделимых примесей. Обработка отходов после очистки зерна и семян масличных культур.

Технология снижения влажности зерновых масс – сушка зерна

Гидротермические коэффициенты и влажность зерна. Зерно как объект сушки. Классификация способов сушки зерна и семян. Общая характеристика основных типов зерносушилок. Особенности сушки зерна различных культур. Сушка семенного и фуражного зерна

Активное вентилирование зерна и семян

Принцип действия активного вентилирования. Назначение активного вентилирования зерна. Определение возможности проведения активного вентилирования. Установки для проведения активного вентилирования зерна. Особенности активного вентилирования зерна различных культур

Технология хранения зерна и семян

Режимы хранения зерна и семян. Способы хранения зерна и семян

Зернохранилища и семенохранилища.

Типы зернохранилищ. Характеристика зерновых складов. Башенные комплексы механизированных зерновых складов. Конструктивные особенности элеватора и схема его работы. Семенохранилища для хранения семян зерновых культур.

Хранение продуктов переработки зерна.

Мука и крупа как объекты хранения. Технология хранения продуктов переработки зерна. Наблюдения и уход при хранении за качеством и состоянием муки и крупы.

Объем дисциплины - 2 з. е.

Форма промежуточного контроля – зачет