

94-0395

Способ относится к пищевой промышленности, а именно, к одному из способов производства этилового спирта.

Технический результат - уменьшение себестоимости продукта и утилизации отходов консервной и сахарной промышленности.

Способ предусматривает хранение и подкисление мелассы серной и соляной кислотой, перемешивание, выдержку и разбавление водой, введение питательных веществ, дрожжей, повторное разбавление, сбраживание смеси, дистилляцию и её ректификацию.

Новым является подкисление мелассы до рН 2,8-4,0, разбавление и повторное разбавление отходами консервной промышленности до 17,0% сухих веществ, введение автолизата дрожжей в количестве 2,0-4,0% об., брожение до концентрации спирта в среде 6,0-8,0% об. В качестве отходов консервной промышленности берут соки и пульпу из нестандартных фруктов, осадки после отстоя соков и вин, полученные путем сбраживания последних на ЧКД при $25\pm 3^{\circ}\text{C}$ до концентрации алкоголя в среде 4,0-7,0% об. и отстоя в течение 5-10 суток.

П. формулы: 2