МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 32971— 2014

ПРОИЗВОДСТВО САХАРА

Термины и определения

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2015

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0–92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2–2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Российский научно-исследовательский институт сахарной промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ РНИИСП Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 14 ноября 2014 г. № 72-П)

За принятие стандарта проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Украина	UA	Госпотребстандарт Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 26 ноября 2014 г. № 1939-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32971-2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 01 июня 2015 г.

5 Настоящий межгосударственный стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 52678–2006

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок – в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования – на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартинформ, 2015

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Введение

Установленные в настоящем стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в области производства сахара.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Нерекомендуемые к применению термины-синонимы приведены в круглых скобках после стандартизованного термина и обозначены пометой «Нрк.».

Наличие квадратных скобок в терминологической статье означает, что в нее включены два (три, четыре и пять) термина, имеющие общие терминоэлементы.

Помета, указывающая на область применения многозначного термина, приведена в круглых скобках светлым шрифтом после термина. Помета не является частью термина.

Приведенные определения можно при необходимости изменить, вводя в них производные признаки, раскрывая значения используемых в них терминов, указывая объекты, входящие в объем определяемого понятия. Изменения не должны нарушать объем и содержание понятий, определенных в настоящем стандарте.

В алфавитном указателе данные термины приведены отдельно с указанием номера статьи. Стандартизированные термины набраны полужирным шрифтом, их краткие формы – светлым, нерекомендуемые синонимы – курсивом.

Термины и определения понятий, необходимые для понимания текста стандарта, приведены в приложении А.

Поправка к ГОСТ 32971—2014 Производство сахара. Термины и определения

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Армения	AM	Минэкономики Республики Армения

(ИУС № 10 2019 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРОИЗВОДСТВО САХАРА

Термины и определения

Sugar production. Terms and definitions

Дата введения — 2015—06—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области производства сахара.

Термины, установленные настоящим стандартом, рекомендуются для применения во всех видах документации и литературы по производству сахара, входящих в сферу работ по стандартизации и/или использующих результаты этих работ.

2 Термины и определения

Общие понятия

1 **сахарное производство:** Отрасль пищевой промышленности, промышленные предприятия которой производят сахар из первичного или вторичного сахароносного растительного сырья в результате выполнения комплекса последовательных технологических процессов и операций.

Примечание – К первичному сахароносному сырью относится сахарная свекла, к вторичному – тростниковый сахар-сырец, сахар-песок и белый сахар.

2 **свеклосахарное производство:** Сахарное производство, в котором используется первичное сахароносное растительное сырье.

3 **производство сахара из тростникового сахара-сырца:** Сахарное производство, в котором используется вторичное сахароносное растительное сырье.

4 **сахарный завод:** Промышленное предприятие, оснащенное технологической линией производства сахара с сопутствующей инфраструктурой.

5 **технологическая линия** (в области производства сахара): Система машин, аппаратов и связующих их транспортирующих устройств, согласованных по производительности, обеспечивающая протекание технологических процессов и операций получения готового продукта в заданном технологическом режиме.

6 **технологический поток** (в области производства сахара): Совокупность технологических процессов, происходящих в машинах и аппаратах технологической линии.

7 **технологическая схема** (в области производства сахара): Графическое представление о последовательном ходе технологических процессов и операций производства продукта с использованием специальных обозначений.

8 **технологическая операция** (в области производства сахара): Совокупность воздействий на обрабатываемый продукт, не приводящая к изменению его физико-химических свойств.

9 **технологический процесс** (в области производства сахара): Совокупность воздействий на обрабатываемый продукт, приводящая к его качественным изменениям.

10 **технологический режим** (в области производства сахара): Определенное сочетание основных параметров технологического процесса или операции, влияющих на его скорость, качество и выход продукта.

Технологические процессы производства сахара

11 **хранение сахарной свеклы:** Совокупность операций, включающих складирование сахарной свеклы в кагаты и выполнение комплекса определенных технологических операций, направленных на сохранность исходных технологических свойств корнеплодов.

Издание официальное

12 **вентилирование кагатов сахарной свеклы:** Принудительный воздухообмен в кагатах сахарной свеклы с целью поддержания оптимальных условий хранения.

13 **подача сахарной свеклы:** Перемещение корнеплодов сахарной свеклы с кагатного поля или сплавной площадки в переработку.

Примечание – Перемещение осуществляется способами: гидроподачи, с использованием механизмов и комбинированным.

14 **гидроподача сахарной свеклы:** Подача корнеплодов сахарной свеклы потоком воды по гидротранспортеру.

15 **мойка сахарной свеклы:** Удаление прилипших примесей с поверхности корнеплодов сахарной свеклы водой.

Примечание – К прилипшим примесям относят землю, песок, сорняки, солому и др.

16 **изрезывание сахарной свеклы:** Измельчение корнеплодов сахарной свеклы в свекловичную стружку.

17 **ошпаривание свекловичной стружки:** Тепловая обработка свекловичной стружки с целью денатурации протоплазмы клеток свекловичной ткани.

Примечание – Денатурация протоплазмы (Нрк. *плазмолиз*) клеток свекловичной ткани – необратимое изменение естественных свойств протоплазмы клеток свеклы под воздействием различных факторов.

18 **экстрагирование сахарозы:** Извлечение сахарозы из свекловичной стружки специально подготовленной водой с получением диффузионного сока.

19 **отжатие жома:** Механическое обезвоживание сырого жома.

20 **сушка жома:** Удаление влаги из отжатого жома путем его высушивания до достижения нормируемого значения массовой доли влаги.

21 **гранулирование сушеного жома:** Формование гранул определенной формы и размеров из сушеного рассыпного жома в прессе-грануляторе.

22 **очистка сахаросодержащих растворов:** Совокупность технологических процессов и операций удаления несахаров из сахаросодержащих растворов с целью повышения их чистоты.

23 **известково-углекислотная очистка диффузионного сока [клеровки тростникового сахара-сырца]:** Совокупность технологических процессов и операций удаления несахаров из диффузионного сока [клеровки тростникового сахара-сырца] с применением в качестве реагентов извести и диоксида углерода.

24 **предварительная дефекация диффузионного сока:** Стадия известково-углекислотной очистки, на которой осуществляется взаимодействие диффузионного сока с известковым молоком и кальцийсодержащими реагентами с целью коагуляции высокомолекулярных соединений и осаждения нерастворимых солей кальция.

Примечание – К кальцийсодержащим реагентам относятся: возвращаемые нефильтрованный сок первой ступени сатурации, суспензия сока первой ступени сатурации или суспензия сока второй ступени сатурации

25 **дефекация сахаросодержащего раствора:** Стадия известково-углекислотной очистки, на которой осуществляется взаимодействие сахаросодержащего раствора с известковым молоком с целью разложения несахаров.

26 **основная дефекация:** Стадия известково-углекислотной очистки, на которой осуществляется взаимодействие преддефекованного сока с известковым молоком с целью разложения несахаров и формирования избытка гидроксида кальция.

27 **вторая дефекация:** Стадия известково-углекислотной очистки, на которой осуществляется взаимодействие фильтрованного сока первой ступени сатурации с известковым молоком с целью разложения несахаров.

28 **сатурация сахаросодержащего раствора:** Стадия известково-углекислотной очистки, на которой дефекованный сахаросодержащий раствор взаимодействует с диоксидом углерода сатурационного газа до заданного значения pH и щелочности, сопровождающаяся образованием осадка карбоната кальция, с целью удаления несахаров путем адсорбции на осадке.

29 **первая ступень сатурации:** Стадия известково-углекислотной очистки, на которой сок после основной дефекации взаимодействует с диоксидом углерода до достижения заданного значения pH и щелочности.

30 **вторая ступень сатурации:** Стадия известково-углекислотной очистки, на которой сок после второй дефекации взаимодействует с диоксидом углерода до достижения заданного значения pH и щелочности.

31 **отстаивание сока первой ступени сатурации [сока второй ступени сатурации, жомопрессовой воды, транспортерно-моечной воды]:** Разделение твердой и жидкой фаз сока первой ступени сатурации [сока второй ступени сатурации, жомопрессовой воды, транспортерно-моечной воды] под действием сил гравитации.

32 **фильтрование сока первой ступени сатурации [сока второй ступени сатурации, сульфитированного сока, сиропа, клеровки тростникового сахара-сырца]:** Разделение твердой и жидкой фаз сока первой ступени сатурации [сока второй ступени сатурации, сульфитированного сока, сиропа, клеровки тростникового сахара-сырца] посредством пористой фильтровальной перегородки.

33 **обессахаривание фильтрационного осадка [адсорбента]:** Извлечение сахаросодержащего раствора из пор фильтрационного осадка [адсорбента].

34 **сульфитация сока:** Взаимодействие сока с газообразным диоксидом серы, сернистой кислотой или ее солями с целью предотвращения нарастания цветности сока при выпаривании.

35 **сульфитация сиропа [клеровки тростникового сахара-сырца]:** Взаимодействие сиропа [клеровки тростникового сахара-сырца] с газообразным диоксидом серы, сернистой кислотой или ее солями с целью предотвращения нарастания цветности и снижения вязкости при уваривании утфелей.

36 **сульфитация воды:** Взаимодействие воды с газообразным диоксидом серы, сернистой кислотой с целью достижения заданного значения pH.

37 **адсорбционная очистка сахаросодержащих растворов:** Технологический процесс удаления несахаров из сахаросодержащих растворов адсорбентами.

38 **сгущение очищенного сока:** Технологический процесс удаления воды из очищенного сока путем выпаривания до достижения заданного значения сухих веществ раствора.

39 **кристаллизация сахарозы:** Технологический процесс выделения сахарозы в виде кристаллов из пересыщенных сахаросодержащих растворов.

40 **двухступенчатая кристаллизация сахарозы:** Совокупность технологических процессов и операций, объединяющих две последовательные стадии кристаллизации сахаросодержащего раствора с получением сахаров I и II кристаллизации.

41 **трехступенчатая кристаллизация сахарозы:** Совокупность технологических процессов и операций, объединяющих три последовательные стадии кристаллизации сахаросодержащего раствора с получением сахаров I, II и III кристаллизации.

42 **уваривание утфеля:** Совокупность последовательных технологических процессов кристаллизации сахарозы, проводимых при кипении концентрированных сахаросодержащих растворов с образованием утфельной массы с заданным значением сухих веществ.

43 **разжижение утфеля** (Нрк. *раскачка*): Технологический процесс доведения текучести утфеля до заданных значений путем введения в него концентрированных сахаросодержащих растворов.

44 **центрифугирование утфеля:** Технологический процесс разделения утфеля на кристаллы сахарозы и межкристальный раствор под действием центробежных сил.

45 **промывание кристаллов сахарозы** (Нрк. *пробеливание*): Технологический процесс удаления пленки межкристального раствора с поверхности кристаллов сахарозы в роторе центрифуги водой, сахаросодержащим раствором или паром.

46 **сушка кристаллов сахара:** Совокупность технологических процессов удаления влаги с поверхности кристаллов сахара и их охлаждения до достижения нормируемых значений массовой доли влаги и температуры.

47 **рассеивание сахара:** Технологический процесс разделения кристаллов сахара по фракциям с определенным размером.

48 **хранение сахара:** Совокупность операций, включающих складирование и поддержание на заданном уровне потребительских свойств сахара.

49 **бестарное хранение сахара:** Хранение сахара насыпью в складах силосного или ангарного типа.

50 **аффинация сахара II (ступени) кристаллизации [III (ступени) кристаллизации, тростникового сахара-сырца]:** Повышение чистоты сахара II ступени кристаллизации [III ступени кристаллизации, тростникового сахара-сырца] путем замены несахаров в пленке межкристального раствора на поверхности кристаллов посредством их диффузии в сахаросодержащий раствор более высокой чистоты при их смешивании.

51 **клерование сахара [тростникового сахара-сырца, сахара II (ступени), III (ступени) кристаллизации]:** Растворение кристаллов сахара [тростникового сахара-сырца, сахара II ступени, III ступени кристаллизации] в сиропе, оттеке, промое, очищенном соке, воде.

52 **прессование сахара:** Формование кусочков сахара определенной формы и размеров из увлажненного кристаллического сахара.

53 **рециркуляция сока [клеровки тростникового сахара-сырца] в сатураторе:** Многократное полное или частичное возвращение выходящего потока сока [клеровки тростникового сахара-сырца] в аппарат.

54 **обжиг известнякового камня:** Технологический процесс термического воздействия на известняковый камень с целью разложения содержащегося в нем карбоната кальция на оксид кальция и диоксид углерода в известково-газовой печи при заданной температуре.

55 **очистка печного газа:** Технологическая операция удаления из печного газа механических примесей и смолистых веществ с последующим его охлаждением.

56 **гашение извести:** Технологический процесс взаимодействия извести с водой в целях превращения оксида кальция в гидроксид кальция при получении известкового молока.

57 **заводка кристаллов:** Стадия уваривания утфеля в вакуум-аппарате, на которой осуществляется принудительное введение центров кристаллизации сахарозы в виде затравочного материала в пересыщенный сахаросодержащий раствор

58 **обесцвечивание сахаросодержащего раствора:** Технологический процесс удаления красящих веществ из сахаросодержащего раствора, приводящее к снижению его цветности.

59 **накипеобразование:** Отложение накипи на поверхности нагрева теплообменного оборудования технологической линии производства сахара.

60 **ингибирование накипеобразования:** Предотвращение отложения накипи на поверхности нагрева теплообменного оборудования технологической линии производства сахара.

61 **пенообразование:** Образование в сахаросодержащих растворах и технологических водах технологического потока производства сахара пены, обусловленное присутствием несахаров с поверхностно-активными свойствами или жизнедеятельностью микроорганизмов.

62 **пеногашение:** Предотвращение образования или разрушение пены в сахаросодержащих растворах технологического потока производства сахара путем применения пеногасителей.

Производственный контроль производства сахара

63 **загрязненность сахарной свеклы:** Показатель, характеризующий содержание в партии корнеплодов сахарной свеклы примесей органического и минерального происхождения, выраженный в процентах к массе сахарной свеклы.

Примечание – К примесям органического происхождения относятся: зеленая масса, корнеплоды столовой и кормовой свеклы, головки, боковые корешки и хвостики корнеплодов сахарной свеклы; к примесям минерального происхождения – почва, камни и другие твердые примеси.

64 **сахаристость сахарной свеклы** (Нрк. *дигестия*)**:** Показатель, характеризующий массовую долю сахарозы в корнеплодах сахарной свеклы, выраженный в процентах к массе сахарной свеклы.

65 **соковый коэффициент сахарной свеклы:** Показатель, характеризующий содержание массовой доли жидкой фазы в тканях сахарной свеклы, выраженный в процентах к массе сахарной свеклы.

66 **брак свекловичной стружки:** Показатель, характеризующий содержание в массе свекловичной стружки мелких кусочков свекловичной стружки, мезги, а также неразрезанных пластинок, не отвечающих установленным показателям качества свекловичной стружки, выраженный в процентах к массе сахарной свеклы.

67 **отбор диффузионного сока** (Нрк. *откачка*)**:** Показатель, характеризующий количество отбираемого из диффузионной установки диффузионного сока, выраженный в процентах к массе сахарной свеклы.

68 **степень очистки сахаросодержащих растворов:** Показатель, характеризующий меру удаления несахаров при очистке сахаросодержащих растворов, выраженный в процентах к их первоначальной массе.

69 **степень обесцвечивания сахаросодержащих растворов:** Показатель, характеризующий уменьшение цветности сахаросодержащих растворов за счет удаления красящих веществ, выраженный в процентах к первоначальной цветности.

70 **эффект кристаллизации:** Показатель, характеризующий степень выделения кристаллического сахара на стадии кристаллизации, определяемый как разность между чистотой продукта, поступающего на кристаллизацию, и чистотой межкристального раствора утфеля в конце стадии.

71 **степень извлечения сахарозы:** Показатель, характеризующий меру выделения сахарозы из сырья, выраженный в относительных единицах.

72 **верстат завода по сахарозе:** Показатель, характеризующий количество сахарозы, содержащейся в промежуточных продуктах производства, наполняющих собой аппараты, трубопроводы и сборники, выраженный в единицах массы.

Примечание – К промежуточным продуктам свеклосахарного производства относятся: диффузионный сок, очищенный сок, сироп, утфель, оттеки, сахар II и последующих ступеней кристаллизации; при производстве сахара из тростникового сахара-сырца: клеровка, очищенная клеровка, утфель, оттеки, сахар II и последующих ступеней кристаллизации.

73 **рандеман:** Показатель, характеризующий расчетный выход сахарозы из промежуточного продукта при завершении всех процессов, предусмотренных технологической схемой производства сахара, выраженный в процентах к его массе.

74 **поляриметрический метод:** Метод определения массовой доли сахарозы в анализируемом растворе, основанный на измерении угла поворота плоскости поляризации света при пропускании его через соответствующий раствор сахарозы.

75 **международная сахарная шкала:** Система, принятая для количественной оценки содержания сахарозы в растворах в градусах.

Примечание – Один градус сахарной шкалы (°Z) соответствует одному проценту массовой доли сахарозы в растворе.

76 **поляризация:** Показание поляриметра в градусах международной сахарной шкалы, выражающее содержание сахарозы в исследуемом растворе при поляриметрическом методе определения массовой доли сахарозы в продукте.

77 **инверсионная поляризация:** Показание поляриметра в градусах международной сахарной шкалы исследуемого сахаросодержащего растворе после проведенной инверсии сахарозы.

78 **гранулометрический состав кристаллического сахара:** Совокупность показателей, характеризующих дисперсность и однородность кристаллов сахара, выражается массовыми долями фракций определенного размера при его рассеве, средним размером кристаллов и коэффициентом неоднородности.

79 **массовая доля фракций сахара определенного размера:** Показатель дисперсности, характеризующий количество сахара, оставшегося на каждом сите и поддоне при его рассеве, выраженный в процентах.

80 **средний размер кристаллов сахара:** Показатель дисперсности, отражающий статистическую оценку размеров кристаллов сахара, представляет средний размер ячеек сита, через которое прошла половина массы пробы сахара

81 **коэффициент неоднородности кристаллов сахара:** Показатель однородности, выражающий отношение стандартного отклонения от среднего размера кристаллов сахара к их среднему размеру.

82 **источник происхождения сахара по виду сырья:** Идентификационный признак, характеризующий вид сахара в зависимости от сахароносного сырья, из которого произведен сахар.

Примечание – Различают следующие виды сахара по источнику происхождения:
свекловичный сахар – сахар, полученный из сахарной свеклы,
тростниковый сахар – сахар, полученный из сахарного тростника или тростникового сахара-сырца.

83 **содержание диоксида серы в сахаре:** Суммарное содержание всех форм диоксида серы, присутствующих в сахаре, в пересчете на диоксид серы.

Алфавитный указатель терминов на русском языке

аффинация сахара II кристаллизации 50
аффинация сахара II ступени кристаллизации 50
аффинация сахара III кристаллизации 50
аффинация сахара III ступени кристаллизации 50
аффинация тростникового сахара-сырца 50
брак свекловичной стружки 66
вентилирование кагатов сахарной свеклы 12
верстат завода по сахарозе 72
гашение извести 56
гидроподача сахарной свеклы 14
гранулирование сушеного жома 21
дефекация диффузионного сока предварительная 24
дефекация вторая 27
дефекация основная 26
дефекация сахаросодержащего раствора 25
дигестия 64
доля фракций сахара определенного размера массовая 79
завод сахарный 4
заводка кристаллов 57
загрязненность сахарной свеклы 63
изрезывание сахарной свеклы 16
ингибирование накипеобразования 60
источник происхождения сахара по виду сырья 82
клерование сахара 51
клерование тростникового сахара-сырца 51
клерование сахара II кристаллизации 51
клерование сахара II ступени кристаллизации 51
клерование сахара III кристаллизации 51
клерование сахара III ступени кристаллизации 51
коэффициент неоднородности кристаллов сахара 81
коэффициент сахарной свеклы соковый 65
кристаллизация сахарозы 39
кристаллизация сахарозы двухступенчатая 40
кристаллизация сахарозы трехступенчатая 41
линия технологическая 5
метод поляриметрический 74
мойка сахарной свеклы 15
накипеобразование 59
обжиг известнякого камня 54
обессахаривание адсорбента 33
обессахаривание фильтрационного осадка 33
обесцвечивание сахаросодержащего раствора 58
отбор диффузионного сока 67
отжатие жома 19
откачка 67
операция технологическая 8
отстаивание жомопрессовой воды 31
отстаивание сока второй ступени сатурации 31
отстаивание сока первой ступени сатурации 31
отстаивание транспортерно-моечной воды 31
очистка печного газа 55
очистка сахаросодержащих растворов адсорбционная 37
очистка сахаросодержащих растворов 22
очистка известково-углекислотная диффузионного сока 23
очистка известково-углекислотная клеровки тростникового сахара-сырца 23
ошпаривание свекловичной стружки 17
пеногашение 62
пенообразование 61

подача сахарной свеклы 13
поляризация 76
поляризация инверсионная 77
поток технологический 6
прессование сахара 52
пробеливание 45
производство сахарное 1
производство свеклосахарное 2
производство сахара из тростникового сахара-сырца 3
промывание кристаллов сахарозы 45
процесс технологический 9
рандеман 73
размер кристаллов сахара средний 80
разжижение утфеля 43
раскачка 43
рассеивание сахара 47
режим технологический 10
рециркуляция клеровки тростникового сахара-сырца в сатураторе 53
рециркуляция сока в сатураторе 53
сатурация сахаросодержащего раствора 28
сахаристость сахарной свеклы 64
сахарная шкала международная 75
содержание диоксида серы в сахаре 83
состав кристаллического сахара гранулометрический 78
сгущение очищенного сока 38
степень извлечения сахарозы 71
степень обесцвечивания сахаросодержащих растворов 69
степень очистки сахаросодержащих растворов 68
ступень сатурации вторая 30
ступень сатурации первая 29
сульфитация воды 36
сульфитация клеровки тростникового сахара-сырца 35
сульфитация сиропа 35
сульфитация сока 34
сушка жома 20
сушка кристаллов сахара 46
схема технологическая 7
уваривание утфеля 42
фильтрование клеровки тростникового сахара-сырца 32
фильтрование сиропа 32
фильтрование сока второй ступени сатурации 32
фильтрование сока первой ступени сатурации 32
фильтрование сульфитированного сока 32
хранение сахара 48
хранение сахара бестарное 49
хранение сахарной свеклы 11
центрифугирование утфеля 44
экстрагирование сахарозы 18
эффект кристаллизации 70

Приложение А
(справочное)

Термины и определения понятий, необходимые для понимания текста стандарта

А.1 корнеплод сахарной свеклы: Главный корень растения сахарной свеклы, образовавшийся в первый год вегетации и используемый для производства сахара.

А.2 кагат: Насыпь корнеплодов сахарной свеклы правильной геометрической формы трапецеидального сечения определенных размеров.

А.3 кагатное поле: Площадка, подготовленная для хранения корнеплодов сахарной свеклы.

А.4 сплавная площадка: Бетонированная одно- или двускатная площадка на кагатном поле, предназначенная для краткосрочного хранения и подачи сахарной свеклы в переработку.

А.5 транспортерно-моечная вода: Смесь загрязненных вод, отделенных от свеклы после ее гидроподачи и отмывания.

А.6 свекловичная стружка: Срезы сахарной свеклы определенных размеров и формы, получаемые путем изрезывания корнеплодов сахарной свеклы.

А.7 мезга: Мельчайшие частицы свекловичной стружки.

А.8 жомопрессовая вода: Вода, отделенная от жома в процессе его отжатия.

А.9 диффузионный сок: Сок, извлеченный из свекловичной стружки в процессе экстрагирования сахарозы.

А.10 известняковый камень: Природный материал, служащий для получения известкового молока и сатурационного газа.

А.11 известь: Оксид кальция с примесями, присущими известняковому камню, полученный при его обжиге.

А.12 печной газ: Газ, образующийся в процессе обжига известнякового камня.

А.13 известковое молоко: Продукт гашения извести, представляющий собой водную суспензию гидроксида кальция заданной плотности.

А.14 сатурационный газ: Печной газ, содержащий диоксид углерода, охлажденный и очищенный в газопромывателе, используемый в процессе сатурации сока, клеровки тростникового сахара-сырца.

А.15 преддефекованный сок: Диффузионный сок, прошедший стадию преддефекации.

А.16 дефекованный сок [клеровка тростникового сахара-сырца]: Диффузионный сок [клеровка тростникового сахара-сырца], обработанный известковым молоком.

А.17 сатурированный сок [клеровка тростникового сахара-сырца]: Дефекованный сок [клеровка тростникового сахара-сырца], обработанный сатурационным газом.

А.18 сульфитированный сок [сироп, клеровка тростникового сахара-сырца]: Сок [сироп, клеровка тростникового сахара-сырца], обработанный газообразным диоксидом серы, сернистой кислотой или ее солями.

А.19 очищенный диффузионный сок: Диффузионный сок, прошедший все стадии очистки согласно технологической схеме.

А.20 промой: Раствор, образующийся при обессахаривании осадка или адсорбента путем промывания его водой.

А.21 утфель: Масса, состоящая из кристаллов сахарозы и межкристального раствора.

А.22 межкристальный раствор утфеля: Жидкая фаза утфеля, представляющая собой насыщенный или пересыщенный раствор сахарозы, содержащий несахара.

А.23 оттек: Межкристальнный раствор, отделяемый при центрифугировании утфеля.

А.24 затравочный материал: Твердая масса или суспензия, содержащая измельченные однородные кристаллы сахара заданных размеров и стабилизатор, в качестве которого используются поверхностно-активные вещества, или этиловый, или изопропиловый спирты.

А.25 клеровка: Раствор сахара [тростникового сахара-сырца, сахара II, III кристаллизации] в очищенном диффузионном соке, сиропе, оттеке, промое или воде.

А.26 утфель I кристаллизации: Утфель первой стадии последовательной кристаллизации сахарозы, предназначенный для получения белого сахара, сахара-песка.

А.27 утфель II кристаллизации [III кристаллизации]: Утфель II [III] второй или третьей стадии последовательной кристаллизации, предназначенный для получения сахара II или III кристаллизации.

А.28 сахар II кристаллизации [III кристаллизации]: Сахар, полученный при центрифугировании утфеля II кристаллизации [III кристаллизации].

А.29 накипь: твердые отложения, образующиеся на внутренней поверхности теплообменного оборудования при кипении сахаросодержащих растворов.

УДК 001:4:664.1:006.354 МКС 67.180.10

Ключевые слова: сахарное производство, свеклосахарное производство, сахарный завод, технологическая линия, технологические процессы производства сахара, производственный контроль производства сахара

Подписано в печать 12.01.2015. Формат 60x84 1/8.

Усл. печ. л. 1,86. Тираж 34 экз. Зак. 187.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

123995 Москва, Гранатный пер., 4.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru