



INSTYTUT BIOTECHNOLOGII
PRZEMYSŁU ROLNO-SPOŻYWCZEGO
im. prof. Wacława Dąbrowskiego
PAŃSTWOWY INSTYTUT BADAWCZY

Technologie „no waste” w przetwórstwie nasion strączkowych

WYTYCZNE JAKOŚCIOWE:

**kontrolny jednogodzinny przerób nasion grochu
w skali ćwierćtechnicznej w ustalonych warunkach ciągłej
przeciwprądowej wodnej ekstrakcji, frakcjonowania i konwersji**



Badania zrealizowane w ramach zadania 8. na zlecenie
Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi
na podstawie umowy nr DRE.prz. 070.1.2025

Nasiona grochu (NG)			
kg/h	% s.s.	kg s.s.	pH
28,0	86,5	24,2	-



Nasiona łuskane (NO)			
kg/h	% s.s.	kg s.s.	pH
25,0	85,6	21,4	-

Łuskanie

Łuski (LU)			
kg/h	% s.s.	kg s.s.	pH
3,0	93,4	2,8	-



Rozdrobnienie



Kaszka grochowa sucha (NK)			
kg/h	% s.s.	kg s.s.	pH
25,0	85,6	21,4	-

Nawilżanie

Woda (NW)			
kg/h	% s.s.	kg s.s.	pH
25,0	0,0	0,0	6,5

30 minut



Kaszka grochowa nawilżona (NA)			
kg/h	% s.s.	kg s.s.	pH
50,0	42,8	21,4	6,5

Ekstrahowanie
kaszki
grochowej

Woda (NB)			
kg/h	% s.s.	kg s.s.	pH
76,6	0	0	6,5

Zawiesina grochowa (AB)

kg/h	% s.s.	kg s.s.	pH
126,6	16,9	21,4	6,5



Kaszka poekstrakcyjna mokra (KP)

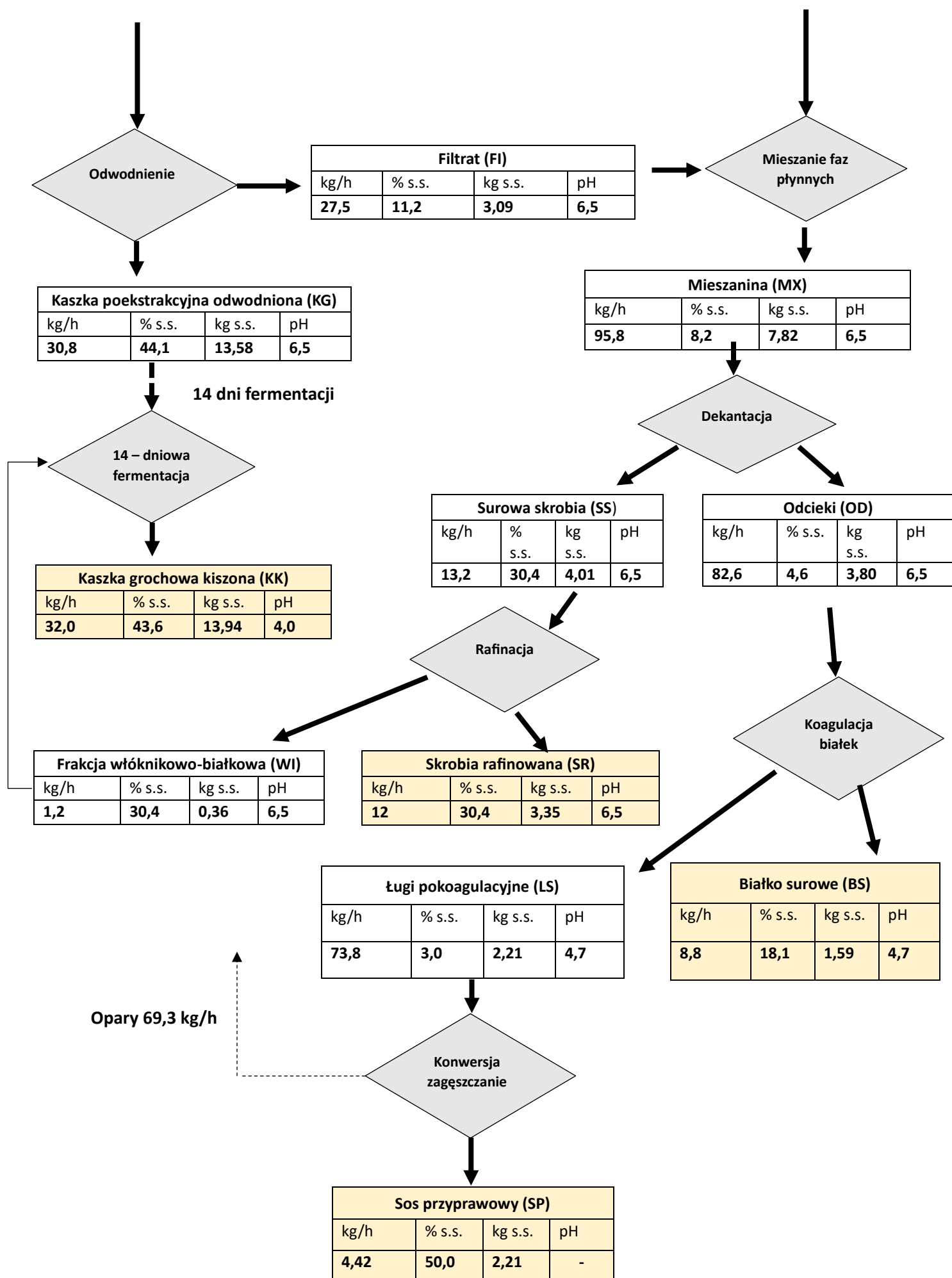
kg/h	% s.s.	kg s.s.	pH
58,3	28,6	16,67	6,5

Rozdział na
fazę stałą
i płynną

Ekstrakty grochowe (EX)

kg/h	% s.s.	kg s.s.	pH
68,3	6,9	4,73	6,5







**INSTYTUT BIOTECHNOLOGII
PRZEMYSŁU ROLNO-SPOŻYWCZEGO
im. prof. Wacława Dąbrowskiego
PAŃSTWOWY INSTYTUT BADAWCZY**

ZK

**Zakład Koncentratów
Spożywczych
i Produktów
Skrobiowych**

w Poznaniu

Kierownik Zakładu

dr hab. inż. Joanna Le Thanh-Blicharz, prof. IBPRS

telefon: 61 873 1972

e-mail: joanna.lethanh-blicharz@ibprs.pl