



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

Technologie „no waste” w przetwórstwie nasion strączkowych

WYTYCZNE JAKOŚCIOWE: modelowy bilans przerobu grochu - technologia no waste



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

Nasiona grochu			
kg/h	% s, s,	kg s. s./h	pH
1125	88,0	990	6,5

ŁUSKANIE

Nasiona grochu łuskane			
kg/h	% s, s,	kg s. s./h	pH
1000	88,0	880	6,5

Łuski			
kg/h	% s, s,	kg s. s./h	pH
125	88,0	110	6,5

WODA
+2350 KG/H

ROZDRABNIANIE WYMYWANIE SKROBI EKSTRAKCJA SKŁADNIKÓW ROSPUSZCZALNYCH

Kaszka poekstrakcyjna			
kg/h	% s, s,	kg s. s./h	pH
700	50,0	350	6,5

Mix skrobia + ekstrakty			
kg/h	% s, s,	kg s. s./h	pH
2650	20,0	530	6,5

INOKULUM

14 DNI INKUBACJI (FERMENTACJI)

Kiszonka grochowa			
kg/h	% s, s,	kg s. s./h	pH
700	50,0	350	4,2

ODWODNIENIE SUSZENIE

WODA – 435 KG/H

Skrobia			
kg/h	% s, s,	kg s. s./h	pH
460	65,0	300	6,5
375	80,0	300	-

Odcieki			
kg/h	% s, s,	kg s. s./h	pH
1840	12,5	230	6,5

KOAGULACJA

HYDROLIZA ŁUGÓW ZAGĘSZCZANIE

Ługi. Sos przyprawowy grochowy			
kg/h	% s, s,	kg s. s./h	pH
1340	9,7	130	4,2
200	65,0	130	-

WYTRĄCANIE SUSZENIE

WODA

Białko grochowe			
kg/h	% s, s,	kg s. s./h	pH
500	20,0	130	4,7
111	90,0	100	-



**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