

**OPIS**

**Centrum Praktycznego Szkolenia w Zakresie Małego Przetwórstwa w CDR O/Radom**

**Temat demonstracji:** Przetwórstwo zbóż

**Temat szczegółowy:** Przemiał zbóż z uwzględnieniem Dobrej Praktyki Produkcyjnej

**I. Charakterystyka**

Adres :ul. Chorzowska 16/18, 26-600 Radom.

Centrum Praktycznego Szkolenia w Zakresie Małego Przetwórstwa w CDR O/Radom dysponuje przykładami rozwiązań technologicznych w czterech podstawowych rodzajach przetwórstwa: mleka, owoców i warzyw , zbóż oraz mięsa, posiada także tradycyjną wędzarnię.

Celem działania Centrum jest pokazanie praktycznych możliwości dostosowania zasobów gospodarstwa do rozpoczęcia i prowadzenia „małego przetwórstwa”, tak aby spełniało zarówno standardy higieny, bezpieczeństwa jak i wymogi prawne.

Centrum posiada stosowne wymagane prawem decyzje:

• Inspekcji Weterynaryjnej – przetwórstwo mięsa i mleka,

• Inspekcji Sanitarnej – przetwórstwo owoców i warzyw, przetwórstwo zbóż.

oraz Certyfikat Zgodności produkcji ekologicznej dla produktów czterech zakładów (masarnia, tłocznia soków, młyn i mleczarnia.

**II. Opis obiektu demonstracyjnego**

Jest to obiekt, który został wyposażony w mlewnik żarnowy, separator (odsiewacz sitowy) oraz system odpylania. Zdolność produkcyjna młyna to około 80 kg mąki na godzinę.

Przerabiane zboża to głównie orkisz, poza tym żyto i pszenica.

Zastosowany mlewnik wyposażony jest w żarna bazaltowe z domieszką korundu. W ten sposób wykonane elementy robocze są na tyle twarde, że nie ma obawy o pozostałości ich startych części w mlewie, jak to ma miejsce przy stosowaniu kamieni np. z „piaskowca”. Konstrukcja mlewnika jest dość prosta. Lej zasypowy, który służy do uzupełniania materiału przemiałowego, również służy do regulacji grubości przemiału. Dzięki temu, że lej zespolony jest z „górnym” kamieniem, który to osadzony jest przy pomocy połączenia gwintowego – może być dokręcany (drobniejszy przemiał) lub odkręcany (przemiał grubszy).

W celu podniesienia jakości, a co za tym idzie również i wartości produkowanej mąki, młyn wyposażony jest w separator – odsiewacz płaski. Urządzenie służące do rozfrakcjonowania mlewa pozwala na odsianie otrąb od mąki, czyli zmniejszenie ilości popiołu w produkowanej mące.

Zastosowanie w separatorze trzech sit pozwala na uzyskanie czterech frakcji. Stosowane sita (tzw. piaskowe) mają dość drobne oczka i wykonane są ze specjalnego materiału, umożliwiającego odsiew bardzo drobnych cząstek. Odpowiednio dobrane sita pozwalają na uzyskanie w kolejności grubych otrąb, mąki typ ok. 2000 , grubej mąki typ ok 1200 i drobnej typ ok 700.

Uzupełnieniem tej prostej i krótkiej linii jest system pneumatyczno-mechaniczny podawania i dozowania mlewa do separatora.

**III**. **Materiały informacyjno-edukacyjne zamieszczone są pod adresem:**

https://cdr.gov.pl/projekty-i-wspolpraca/projekt-demonstracje