РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ БИОРАЗЛАГАЕМОЙ ПОСУДЫ НА ОСНОВЕ ОТХОДОВ ПИВОВАРЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Петрова Е.С. – магистр, университет ИТМО **Научный руководитель** – **Смотраева И.В.**, университет ИТМО

Одним из актуальных направлений в наше время можно считать производство биоразлагаемой посуды. Под биоразлагаемой посудой понимается посуда, которая изготовлена на основе материалов растительного происхождения.

Целью работы является разработка самой рецептуры приготовления биоразлагаемой посуды. Основные задачи в данной работе: проанализировать уже существующий рынок биоразлагаемой посуды, выбрать основный компоненты сырья, определить их оптимальное соотношение, и разработать технологию производства.

Основными компонентами для разработки рецептуры были выбраны: пивная дробина, крахмал, желатин и вода. Пивная дробина является отходом пивоваренного производства. По консистенции она — влажная, кашеобразная смесь. Перед тем как ее использовать необходимо провести высушивание. Затем ее измельчают, и смешивают с остальными ингредиентами, для достижения однородной смеси. После смесь равномерно распределяют в форму и ставят в сушильный шкаф для высушивания. Далее вынимаем тарелку из формы и остужаем. В итоге получаем готовую тарелку полностью растительного происхождения.

Выводы о проделанной работе: пивная дробина является хорошим ингредиентом для создания биоразлагаемой посуды, определены соотношения компонентов рецептуры, что позволило достичь пластичных и прочных свойств, проработан внешний вид готовой посуды, для придания большей эстетичности