

Kỹ thuật sơ chế nông sản.

4.2.5.1. Sơ chế tạo ra sản phẩm bột thô

Hạt ngũ cốc và củ là những loại nông sản có hàm lượng tinh bột cao, vì vậy chúng thường được sơ chế thành các loại sản phẩm bột. Các sản phẩm bột có thể được sử dụng như một dạng sản phẩm hoặc là nguyên liệu để làm nguyên liệu cho quá trình chế biến các loại sản phẩm khác.

Các loại nông sản khác nhau thì có quy trình sơ chế tạo ra sản phẩm bột khác nhau.

Sau đây là một số quy trình sơ chế của một số loại nông sản chính.

****. Sơ chế tạo ra sản phẩm bột thô từ hạt***

1. Ngô

Ngô dùng để chế biến bột phải có độ ẩm khoảng 14%, nếu độ ẩm lớn hơn thì quá

trình xay, nghiền sẽ khó hơn và sản phẩm bột sẽ khó bảo quản.

Trước khi xay, ngô phải được lựa chọn, làm sạch, loại bỏ tạp chất, nhữ ng hạt bị sâu bệnh, không đạt yêu cầu... Ngô chỉ nên được chế biến khi tỷ lệ hạt sâu bệnh không quá 2%.

Sau khi làm sạch, ngô được đem đi xay. Quá trình xay này chỉ làm cho hạt ngô vỡ thành 3 ÷ 4 mảnh và phần phôi được tách ra. Mục đích của quá trình xay này là tạo điều kiện cho quá trình nghiền sau này. Phần ngô mảnh này được đem đi sàng để loại bỏ phôi cũng như cám ngô và tấm ngô. Phôi là nơi có hàm lượng ẩm cũng như thành phần lipid cao nên nếu để lẫn vào trong quá trình nghiền thì sẽ làm cho bột khó bảo

quản sau này.

Có 2 phương pháp được dùng để tách phôi đó là phương pháp ướt và phương pháp

khô, riêng đối với sản xuất bột ngô này người ta dùng phương pháp khô. Quá trình xay

và sàng tách phôi có thể được thực hiện lặp lại nếu hiệu quả chưa tốt. Sau quá trình này

ta được ngô mảnh.

Quy trình sản xuất bột ngô theo phương pháp khô

Tiếp theo, ngô mảnh được đem đi nghiền. Công đoạn này được tiến hành lặp lại 2

÷ 3 lần để bột đạt được kích thước yêu cầu, kích thước của hạt bột khoảng từ 0,3 ÷

0,5mm là được.

Bột ngô này sau đó được bao gói và đem đi bảo quản.

Sản phẩm bột ngô được sản

xuất theo phương pháp này chất lượng vẫn chưa cao,
bột còn chưa mịn, hàm lượng

chất béo khoảng $2,5 \div 2,55\%$ nên rất khó bảo quản. Ở
điều kiện thường, sản phẩm này

chỉ có thể giữ được khoảng $6 \div 7$ ngày.

Hiệu suất thu hồi bột thường đạt $80 \div 85\%$.