



Рис является важнейшим источником витаминов группы В, ниацина, каротина, витамина Е, ценных минералов и микроэлементов, которые необходимы для укрепления волос и ногтей, улучшения состояния кожи, поддержки нашей нервной системы. Полезные свойства риса давно доказаны, однако, следует помнить, что свои функции выполняет лишь тот продукт, который изготовлен в соответствии с требованиями и прошел качественную обработку.

КАК СОХРАНИТЬ ПОЛЕЗНЫЕ СВОЙСТВА РИСА?

Как известно, рис подразделяется на три типа – длиннозерный, среднезерный и короткозерный, а также классы – высший, первый, второй и третий. Продукт, который попадает к нам на стол, вне зависимости от типа и класса проходит поэтапную обработку, которая включает очистку (удаление посторонних объектов), вылушивание (удаление шелухи), отделение сырца от рисовых зерен, дробление (отделение отрубей от рисовых зерен) и сортировку. Последний этап чрезвычайно важен, поскольку именно от его результата зависит класс продукта, фасуемого в пакеты и поступающего в торговую сеть.

К качеству сортировки риса предъявляются высокие требования, ведь потребитель должен получить продукт, сохранивший свои полезные свойства. Согласно ГОСТ Р 55289-2012 (Рис. Технические условия), в зависимости от класса риса наличие примесей либо не допускается, либо разрешено содержание небольшого процента:

- сорной примеси – просянка (курмак, сулуф – 0,5-1,5%), минеральная примесь (0,2-0,5%), испорченные зерна риса (0-0,5%);
- зерновой примеси – проросшие зерна (0-1,5%), обрубленные зерна (1,5-3%), недозрелые, щуплые, меловые зерна (1,5-4%).

Рисовая крупа, полученная при шлифовании шелушенных зерен риса разных типов, в результате сложного технологического процесса так же должна сохранить свои элементы, незаменимые в рационе человека: клетчатку, витамины группы В, Е и др., железо, калий, магний и йод. Обработка рисовой крупы соответствует нормам ГОСТ 6292-93 (Крупа рисовая. Технические условия), в котором обозначены показатели качества крупы в зависимости от ее сорта:

- сорная примесь в рисовой крупе (0,2-0,4%) – минеральная примесь, органическая примесь, сорные семена, а также испорченные ядра;
- минеральная примесь (не более 0,05% для любого сорта крупы) – песок, галька, частицы шлака, руды, комочки земли;
- органическая примесь (0-0,05%) – колосковые чешуи, цветковые пленки, части стеблей, листьев, пустые колоски;
- сорные семена – семена всех дикорастущих и культурных растений;
- испорченные ядра риса – обработанные зерна риса с явно испорченным эндоспермом от светло-коричневого до черного цвета.

Фотосепараторы «Сапсан» справляются с любыми задачами сортировки и рисовой крупы, и семян риса. Качество очистки соответствует ГОСТ Р 52325-2005 (Семена сельскохозяйственных растений. Сортные и посевные качества. Общие технические условия): на выходе фотосепараторов «Сапсан» сортовая чистота элитных семян составляет 99,5%, отсутствуют семена карантинных сорняков, вредители и зараженные семена, достигается высокое качество очистки – не менее 99%. «Сапсан» способны очистить посевы оригинальных и элитных семян от краснозерных форм, как необходимо по нормативам.

Успех фотосепараторов, предлагаемых ООО «Смарт Грэйд», обусловлен техническим оснащением – специальными осветителями и фоном, а также технологическими решениями – сортировщики работают на основе уникальной программной платформы и алгоритма, который обеспечивает высокую эффективность сортировки риса, в том числе светло-желтого оттенка, и позволяет определять мельчайшие дефекты семян и крупы.



Сапсан SE 144 RGB

- Производительность на рисе – до 5,6 Т/ч
- Высокоскоростная цветная камера
- Оптическое разрешение – 0,1 мм
- Инновационная программно-аппаратная платформа
- Интеллектуальный алгоритм сортировки

Для достижения перечисленных показателей используются специальные сортировщики. В России и странах СНГ отлично зарекомендовали себя фотосепараторы «Сапсан», предлагаемые компанией ООО «Смарт Грэйд». Специалисты «Смарт Грэйд» давно заинтересовались проблемами сортировки риса: «Эта культура требует особой, бережной обработки... Не зря в китайском языке значение слова «рис» несет ту же смысловую нагрузку, что и в русском языке слово «хлеб». Продукт богат витаминами и микроэлементами, именно поэтому мы уделяем огромное внимание сохранению его полезных свойств», – рассказывает Дмитрий Минаков, руководитель отдела исследований и разработок ООО «Смарт Грэйд»

8 (950) 750-61-79

FSapsan.ru

info@fsapsan.ru

**«САПСАН» – БЕРЕЖНАЯ ОБРАБОТКА РИСА И РИСОВОЙ КРУПЫ
ДЛЯ СОХРАНЕНИЯ ВИТАМИНОВ И МИКРОЭЛЕМЕНТОВ**