

Какао велла



Какао велла — оболочка шелухи бобов какао; является побочным продуктом производства какао тертого. Содержит органические кислоты (в частности, флавоноиды), минеральные вещества, витамины, белки, до 17 % клетчатки, 4-6 % жира. Отличается повышенной твердостью.

Применение какао веллы:

— производство технического какао

— используется в качестве добавки в комбинированный корм для животных, для мульчирования почвы (поверхностное покрытие почвы разнообразными материалами для её защиты и улучшения свойств)

— в медицине какао велла ценится за высокое содержание теобромина — возбуждителя мышцы сердца и ЦНС, применяемого при производстве многих лекарственных препаратов.

Таблица 1. Средние статистические характеристики распределений порошков

Порошок	d_m , мкм	$D[4,3]$, мкм	d_{10} , мкм	d_{50} , мкм	d_{90} , мкм	Размах $(d_{90}-d_{10})/d_{50}$
«1»	73	43	4,6	32,6	96,5	2,8

Обозначения:

d_M - модальный диаметр, наиболее вероятный размер частиц (положение максимума функции распределения);

$D[4,3]$ - средний размер частиц;

d_n - определяется таким образом, что число частиц с размерами меньше d_n составляет n % всех частиц.