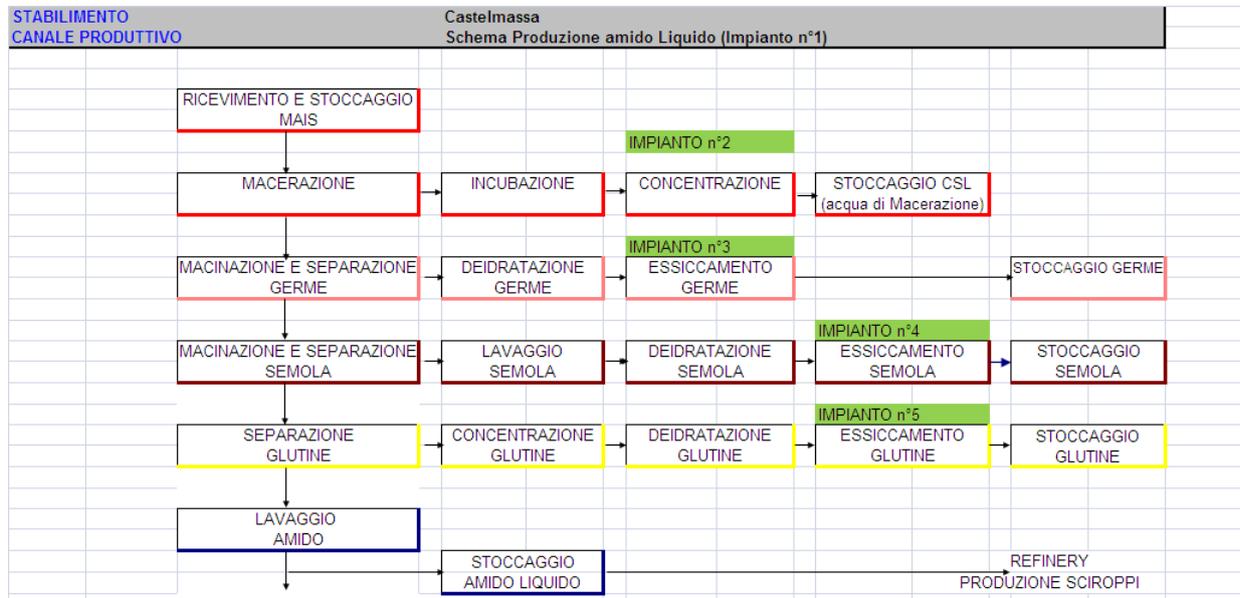


## **IMPIANTO N° 1 : PRODUZIONE DI AMIDO LIQUIDO**

Nello schema a blocchi riportato di seguito, sono indicati in via semplificata tutti gli step di processo dell'impianto di produzione dell'amido in sospensione liquida. All'interno dello schema a blocchi sono indicati anche i sotto impianti (2,3,4,5) che saranno descritti in seguito.



Di seguito sono descritti in maniera semplificata e non esaustiva gli step principali del processo:

### **Ricevimento Mais**

La materia prima (mais) viene portata in stabilimento per mezzo di autotreni (50/55 automezzi/giorno), i quali, dopo la rilevazione del peso e dopo il prelievo del campione per il controllo della qualità, vengono scaricati in una tramoggia di ricevimento in cemento armato. Da qui il mais è trasferito alla stazione di setacciatura per separare i tutoli, eventuali corpi estranei e la polvere di mais.

Dopo la pulitura, il mais è trasferito in un silo di stoccaggio costituito da n° 6 celle in cemento armato della capacità di circa 1000 ton cadauna.

Il ricevimento della materia prima è normalmente effettuato solo nelle ore diurne per 5 giorni alla settimana e per una quantità giornaliera di 1.300-1500 tonnellate, in modo da garantire una capacità di lavorazione di circa 1.100 ton / giorno per 7 giorni alla settimana.

### **Macerazione , Macinazione Mais, separazione Glutine**

Attraverso una serie di bocchette ricavate sul fondo delle varie celle di stoccaggio, il Mais è inviato, per mezzo di una serie di trasporti meccanici, al reparto Amideria (Wet Mill) per la prima fase della lavorazione vera e propria ossia la fase di macerazione. In questa fase il chicco di mais assorbe l'acqua rigonfiandosi (i legami del glutine cedono rilasciando l'amido).