

ЗМІСТ.

I. Цукровий пісок.....	7
II. Клеровка	17
III. Механічна фільтрація	21
IV. Фільтрація крізь костяне вугілля.....	27
V. Регенерація крушки	42
VI. Уварювання	45
VII. Розливка	57
VIII. Відбілювання рафінадних голів.....	62
IX. Висушування рафінаду	69
Спосіб Раузера	72
„ Кенемана та Пельцера	72
„ Тікстона.....	73
„ Пасбурга	73
X. Сорткування голів	79
XI. Обгортка до паперу	80
XII. Роспилка та рубка рафінаду	86
XIII. Марсельські голови	89
XIV. Грудковий рафінад	90
Спосіб Литвиненка	92
„ Миловидова та Криванека.....	93
„ Сільмана	99
„ Брискмана	100
„ В. Василііва	103
„ Аданта	106
„ Шайблера	109
„ Крінера	111
„ Дікса, Гулева та Брокмілера	114
„ Малііва	117
„ Рашевського	118
„ Пранже	120

XV. Пресований рафінад	121
XVI. Густина та твердість рафінаду	123
XVII. Паковка рафінаду	125
XVIII. Переховання рафінаду	126
XIX. Перероблення продуктів	130
XX. Рафіновка без крупки, гідросульфит	142
<i>Додатки Л. Фролова.</i>	
I. Оцінка цукрових пісків, яко матеріялу до рафіновки ..	149
1. Загальна оцінка	149
2. Хемічний аналіз цукрових пісків	152
II. Виріб рафінаду за кордоном	167
1. Афінація цукру	167
2. Дальша праця	174
3. Виріб інших сортів рафінаду	184
Спосіб Шредера	184
Спосіб Гюбнера	186
Цукор-піле	187
Кристалічний цукор	188
Цукор кандис	190
Пудра	191
4. Ниячі продукти	192
5. Виріб рафінаду без уживання фільтрації крізь костяну крупку	194
6. Спосіб Гафнера, Вржештала та Бісмера	201
7. Гідросульфит	204
III. Спосіб виробу грудкового рафінаду без костяних філь- трів на Кагарлицькій рафінерії	205
IV. Страти при рафінації цукру	210
V. Вихід рафінаду	212
VI. Загальні зауваження	214