

на гжста, тежка маса. Следъ нѣколко пречиствания тази гжста маса или се изсушава, или отъ нея се прави картофено нишесте. Отъ влажното нишесте се получаватъ сжщо всѣкакъвъ видъ деривати (незавършени по обработка произведения).

Производството на картофено брашно е възлизало преди войната на около 300,000 тона годишно. По-голяма частъ отъ картофеното нишесте се използва въ хранителното стопанство или се смѣсва съ житото и се произвеждатъ други хранителни продукти. Пудинговитѣ прахове, съ които приготвятъ десертни кремове, се произвеждаха по-рано само отъ житно нишесте, понеже само то, следъ сваряването му съ млѣко или вода, даваше гладка маса като кремъ. Противно на него, отъ картофеното нишесте се получаваше лепкава, точеща се на конци маса. Следъ едно просто киселинно преработване, сега се произвеждатъ най-доброкачествени пудингови прахове отъ картофено нишесте.

Картофеното нишесте намира най-добро приложение при производството на нишестенъ (сгжстителенъ) сиропъ, нишестена захаръ и чиста декстроза¹. Когато нишестето се сvari съ киселини, то отново се разлага изцѣло на захаръ. Споредъ преработката му може да се получи нишестенъ сиропъ съ слаба или по-голяма захарностъ.

Чистата декстроза съдържа 100% захаръ.

Нишестениятъ сиропъ се употребява много въ мармеладената индустрия. Освенъ че предава на мармелада сладостъ, той го сгжстява, като запазва естествения цвѣтъ на овощията. Нишестениятъ сиропъ намира голямо приложение и въ бонбонената индустрия, като убива прекалената сладостъ на бонбонитѣ. Поради това му свойство нишестениятъ сиропъ се употребява и въ производството на ликьори. Напоследъкъ се произвежда нишестенъ сиропъ и въ видъ на прахъ, който въ из-

¹ Гроздена захаръ.