

عنوان مقاله:

بهینه سازی قند گیری از ملاس به روش استفن (steeffen)

محل انتشار:

هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی (سال: 1387)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

سیمین اسداللهی - استادیار دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین - پیشوا

محمدحسین حدادخداپرست

خلیل بهزاد

علی ناظران

خلاصه مقاله:

ملاس یکی از محصولات جانبی صنعت قند می باشد که ه نوز شامل مقادیر زیادی قند می باشد . به طوری که حدود 50 % یعنی نصف ملاس حاصل از چغندر قند را ساکارز تشکیل می دهد . یکی از راههایی که برای جدا کردن قند موجود در ملاس وجود دارد، استفاده از دستگاه استفن می باشد . بنابر این در کارخانجاتی که مجهز به این سیستم می باشند، می توان به کمک یک سری اعمال شیمیایی بیشترین مقدار این قند را از ملاس جدا نمود . به این علتکه کارخانجات قند ایران از این روش جهت قند گیری از ملاس استفاده می کنند، لذا این طرح به تحقیق و بررسی در رابطه با بهینه سازی این روش می پردازد. بهینه سازی مذکور در رابطه با سه عامل قلیایی رآکتور، درجه حرارت رآکتور و بریکس فرملاس می باشد . بدین منظور انجام این تحقیقات شامل دو مرحله می باشد: 1- ساخت پایلوت پلنت قند گیری از ملاس به روش استفن-2 انجام آزمایشات مورد نظر توسط پایلوت پلنت این آزمایشات شامل 27 تیمار در سه تکرار بوده و در هر تکرار صفات بریکس، پلاریزاسیون و کوسیان در مورد شربت ساکارات، پس H⁺ب سرد و پسابگرم مورد اندازه گیری قرار گرفته است . نتایج بدست آمده نشان داد که بریکس فرملاس، قلیایی و دمای رآکتور، اثر بسیاری بر کوسیان ساکارات و در نتیجه راندمان قندگیری از ملاس دارد . اثرات متقابل نتایج نشان میدهد که چنانچه بریکس فرملاس 10 ، قلیایی رآکتور 10 و دما ی رآکتور 80 c باشد، در این صورت بهترین راندمان را در قندگیری از ملاس خواهیم داشت

کلمات کلیدی:

آلیدی: ملاس ، قند گیری از ملاس ، روش استفن

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/140644>

