

Vícenásobná kontrola velikosti náplně šarže odstředivky potvrdila při 1813 kg plnicího materiálu jmenovitou náplň 1810 kg, která je také uvedena v typovém označení střední konstrukční velikosti série E.

Při zpracování bílého cukru bylo dosaženo – při vybavení pohonem jen 200 kW – výkonu až 28 cyklů za hodinu.

Rozsáhlými pokusy v praxi byla rovněž u žlabu na dělení sirobů prokázána očekávaná vynikající ostrost dělení mezi zeleným a bílým sirobem.

Vedle rozdílů v čistotě mezi zeleným a bílým sirobem je vhodná hodnota barvy k posuzování kvality dělení sirobů. Při obvyklém podílu bílého sirobu 20 % z celkového množství sirobu bylo možné s novým děličem sirobů redukovat barvu bílého sirobu asi na polovinu barvy ve srovnání s použitím běžného externího dělení sirobů.

Praktické zkušenosti s prototypem již prokázaly, že zdařilé konstrukční novinky znamenají výhody pro uživatele.

Nejlepší vysvědčení ale vystavil sám zákazník tím, že po dobrých zkušenostech nejen že převzal prototyp, ale také objednal ještě další čtyři odstředivky této série (obr. 4.)!



BMA Braunschweigische Maschinenbauanstalt AG, Am Alten Bahnhof 5, 38122 Braunschweig, Germany, tel.: +49 531 804 0, fax: +49 531 804 216, web: www.bma-worldwide.com

XXI. symposium Asociace Andrewa van Hooka

Pravidelné symposium Asociace Andrewa van Hooka se konalo 27. 3. 2014 v Remeši, letos na téma: „Epurace v cukrovarnictví: současné metody a technika“. Zasedání zahrnovalo následující přednášky:

1. sekce Čištění šťávy v řepných cukrovarech (řídil P. Reiser, CEDUS, Paříž):

– M. A. Rad, A. A. Rad (Südzucker, Obrigheim): Vývoj epurace v cukrovarech.

– G. McEntee (British Sugar, Velká Británie): Dorrův epurační postup a klasické čištění šťáv – porovnání výsledků získaných v laboratorním měřítku.

– E. Šárka, Z. Bubník, P. Kadlec, V. Pour (VŠCHT, Praha): Uhličitán vápenatý – polymorfismus, velikost agregátů, důsledky pro čištění šťávy a jeho využití.

2. sekce Vybrané necukry a jejich dopady na technologii (řídil J. M. de Bruijn, Südzucker, Obrigheim):

– F. Maniscalco (Nalco, Itálie): Vliv invertázy na čistotu řepné šťávy, pH a ztráty cukru.

– M. Wojtzak (Univerzita Lodz, Polsko): Dextran: analýza, charakterizace a vliv na filtrovatelnost šťávy.

3. sekce Zařízení a separační techniky používané v cukrovarech a lihovarech (řídil M. Bruhns):

– G. Choquet, S. Fossier (Choquet, Chauny): Vyslazení a zahušťování v epuraci.

– F. Rousset (Novasep, St. Maurice de Beynost): Membrány a ionexy: Zařízení přizpůsobené rozdílnosti třetinových cukrovarů a rafinérií.

– M.-L. Lameloise, C. Fargues, M. Gavach, M. Bouix (Agro-ParisTech, Massy): Výhoda kombinovaného zpracování lihovarských kondenzátů pomocí reverzní osmózy a ionexů pro recirkulaci na fermentaci.

– A. Wawda (CarboUA, Beverly Hills): Předběžná zpráva o využití vysoce výkonných adsorbentů ke společné rafinaci surového cukru v řepných cukrovarech.

Součástí akce byla návštěva muzea vína. Prof. Mathlouthi si zaslouží pochvalu za tradičně vysokou odbornou i organizační úroveň tohoto cukrovarnického setkání.

Evžen Šárka

