

Výkladový slovník cukrovarnických pojmů – část 3.

BASIC TECHNOLOGY TERMS FROM SUGAR INDUSTRY: EXPLANATORY DICTIONARY – PART 3

Jaroslav Gebler, Zdeněk Hotový

Číslo manganistanové (*manganistan number*) – při stanovení CHSK lze jako oxidační činidlo použít dvojjchroman draselný $K_2Cr_2O_7$ nebo manganistan draselný $KMnO_4$. Výsledek se liší podle použitého oxidačního činidla, nutno tedy stanovení rozlišovat a uvést, které činidlo bylo použito. Odtud číslo dvojjchromanové nebo manganistanové.

Číslo modré – viz Alfa-aminodusík.

Číslo převáčky (*reboiling number*) – poměr hmotnosti všech uvařených cukrovin ke hmotnosti vyrobeného polarizačního cukru včetně melasy. Je měřítkem energetické náročnosti výrobního schématu, bývá v rozsahu 1,8–3,5.

Číslo Silinovo (*Silin number*) – charakteristika kvality řízků; udává délku 100 g řepných řízků (m) bez drtě, tj. řízků kratších než 10 mm a tenčích než 5 mm; viz Délka řízků.

(SILIN PAVEL MICHAJLOVIČ (1887–1967) – ruský chemik a cukrovarník.)

Číslo Sýkorovo (*Sykora number*) – konstanta pro výpočet přídatku vody při zrání zadinové cukroviny ke snížení viskozity a přesycení matečného sírobu. Přídavek vody vytváří příznivější podmínky pro krystalizaci, vypočítává se z rozboru zadinové cukroviny (indexy F) a melasy necukrů (Nc_m) a obsahu vody (w_m) Sýkorovo číslo se počítá z necukrů melasy a obsahu vody: $k = Nc_m / w_m$ (%). Přesnější hodnota se stanoví z obsahu necukrů a obsahu vody nasycené melasy (index m_n) při laboratorní krystalizaci – obvykle na začátku kampaně (viz Polský test). Jedná

se o velmi hrubý, ale jednoduchý odhad, který nerespektuje rozdíly jednotlivých zadinových varů, ale je provozně přijatelný. Hodnota Sýkorovy konstanty obvykle mívá hodnotu mezi 2,0 až 2,4 podle ročníku kampaně. Přídavek vody do cukroviny se vypočte podle vzorce: $W_F = ((S_F - P_F) / k) - (100 - S_F) = (Nc_F / k) - (100 - S_F)$; (% hmot.), kde Nc_F jsou necukry v cukrovině, $Nc_F = (S_F - P_F)$; S_F je sacharizace cukroviny; P_F je polarizace cukroviny.

(SÝKORA J. (1853–1923) – český chemik, cukrovarník.)

Číslo švédské (*Swedish number*) – charakteristika kvality řízků, udávající poměr hmotnosti řízků delších než 50 mm ku hmotnosti drtě (řízků kratších než 10 mm) ve 100 g řízků.

Čistota (*purity*) – vyjadřuje obsah cukru v sušině. Je to hmotnostní poměr sacharózy (P) k sušině (S) v libovolném cukerném roztoku nebo cukrovině, označuje se q . Častěji se používá tohoto čísla násobeného stem pod názvem kvocient čistoty (Q). $Q = 100 \cdot (P / S)$; (%). Kvocient čistoty je jedním ze základních parametrů, charakterizujících kvalitu jakéhokoli meziprojektu v cukrovarnické technologii.

Čistota normální melasy (*normal purity of molasses*) – čistota vycukerněné melasy nasycené sacharóou při 40 °C a obsahu sušiny 82 %. Čistota normální melasy se mění v průběhu kampaně dle obsahu a složení necukrů v řepě. Stanovuje se „Silinovým testem“ jako poměr necukrů k vodě (čtyřdenní test s nasycenou melasou) nebo „polským testem“. Kromě této čistoty se stanovuje také čistota praktické-provozní (satisfactory) melasy, která bývá o 1–3 jednotky Q vyšší než normální melasa.

Člen počítací (*counting member*) – pneumatický nebo elektrický prvek konvenční techniky MaR, provádějící jednoduché matematické operace s unifikovaným signálem, např. sčítání, odečítání, násobení, odmocňování. Např. signál tlakové difference z měřicí clony je nutno odmocnit, abychom dostali hodnotu průtoku. Podle funkce se člen nazýval. Nyní se tyto prvky nepoužívají, resp. jejich funkce se provádí v řídicím počítači.

DdS (*De danske Suiker*) – název dánské strojírenské společnosti, která vyrábí různá zařízení a systémy pro cukrovarnický průmysl, mimo jiné filtry, extraktory, sušárny vyslazených řízků, systémy pro sváření cukrovin aj.

Deionizace (*deionisation*) – odstranění iontů, tedy aniontů a kationtů z roztoku; provádí se vhodnými anxy a katexy. Pokud se např. veškeré původní ionty nahradí ionty H_3O^+ a OH^- , vznikne deionizovaná neboli demineralizovaná voda. Tento proces se částečně využívá v úpravách kotelních vod. Změkčování spočívá v odstranění vápenatých a hořečnatých iontů. Nakonec záměna draselného a sodného kationtu hořečnatým je základním principem vycukernování melasy Quentínovou metodou – jde o záměnu silně melasotvorných kationtů za kationt méně (slabě) melasotvorný.



Pásový dopravník cukrové řepy v dobrovickém cukrovaru

Dekantér (*clarifier*) – zařízení, sloužící k oddělení pevné, jemně rozptýlené složky od kapalné pomocí dekantace čili usazování. Tento proces se v cukrovarnickém průmyslu používá k oddělování saturačního kalu z 1. saturované šťávy, dále v čistírnách plavicích a odpadních vod. Výsledkem procesu by měla být čirá kapalina a zahuštěný podíl (kapalina se zvýšeným obsahem tuhé fáze). Dekantéry se svojí konstrukcí liší podle média, které zpracovávají. Také je lze rozlišit podle autora konstrukce: Door (čtyřpatrový), Lepeškin, Passos, Graver, Vostokov, Enviro-clear (jednopatrový, stíraný) aj. Výkon zařízení lze zvýšit přimísením flokulantu do zpracovávaného roztoku, což má za následek shlukování částic pevné fáze a tím zrychlení sedimentace.

Dělič na odstředivce (*syrup separator, syrup separator device*) – zařízení, které umožňuje oddělit od sebe sírob, pocházející z různých fází odstřeďování – například sírob matečný a sírob krycí. Důvodem dělení je rozdílná čistota sírobů. V případě recyklující odstředivky jde o mechanické zařízení, ovládané řídicím systémem odstředivky.

Délka řízků (*pulp length*) – parametr, charakterizující v podstatě vhodnost řízků k extrakci a zároveň jejich mechanickou odolnost. Konkrétně jde o laboratorní stanovení, kde se naváží 100 g sladkých řízků a seřadí se za sebou do drážek speciálně upraveného prkna délky 1 m s tím, že se vyřadí řízky délky pod 30 mm a tloušťky pod 3 mm. Čím je délka větší, tím je větší měrný povrch řízku a extrakce probíhá lépe, ale na druhé straně řízek je méně mechanicky odolný, náchylný k destrukci, což má za následek snížení čistoty surové šťávy. Jde tedy o kompromis. Obecně se zavedením mechanických extraktorů místo Robertovy difuze bylo nutno z důvodu většího mechanického namáhání snížit délku řízků z 10 na asi 6–7 m; viz Číslo Silinovo nebo Číslo švédské.

Denzimetr – viz Hustoměr.

Deska křemenná – (*Pol-etalon, quartz control tube*) – etalon pro ověření přesnosti měření (cejchování) polarimetru. Jde o desku, vzniklou výbrusem z monokrystalu křemene (SiO_2), zasazenou do pouzdra s rozměry odpovídajícími rozměrům polarizační trubice.

Dextran (*dextran*) – polysacharid, vyskytující se hlavně ve třtinových technických cukerných roztocích. Jeho přítomnost se projevuje rosolovitými usazeninami v úrovni hladin v nádržích s roztoky; také ve vyšších koncentracích může při sváření cukrovin ovlivnit tvar krystalů cukru do jehličkovitého tvaru.

Diagram i-x (*Mollier diagram*) – vyjadřuje vztah mezi vlhkostí, teplotou, entalpií, relativní vlhkostí u vlhkého vzduchu. V cukrovarnickém průmyslu se využívá při výpočtech sušáren cukru, při úpravách vzduchu v sílech a ve skladech cukru.

(MOLLIER RICHARD (1863–1935) – německý fyzik.)

Diagram Mollierův – viz Diagram i-x

Diagram Sankeyův (*Sankey diagram, flow diagram*) – větvevnatý graf, používaný pro znázornění hmotnostního či energetického proudu jednotlivými stanicemi v provozu. Šířky větví v grafu odpovídají předpokládanému průtoku hmoty či energie.

(SANKEY MATTHEW H. (1853–1925) – irský inženýr.)

Difundant (*diffusion worker*) – historický pojem, staré označení pro předáka, organizujícího práci na extrakci (dříve nazývané difuze), po náhradě Robertovy difuze mechanickými extraktory pak byl označován jako „operátor extrakce“.

Digesce (*digestion, beet polarisation*) – obsah cukru ve sladkých řízkách či řepě vyjádřený ve hmotnostních %. Stanovuje se předepsaným postupem podle Jednotných výrobních předpisů (JVP), ICUMSA, nebo dle Přílohy č. 9 k vyhlášce č. 124/2001 Sb.; viz Horká digesce, Studená digesce.

Digesce horká / studená (*digestion hot / cold*) – analytické postupy laboratorního stanovení obsahu cukru ve sladkých řízcích či řepě.

Disociace tepelná (*heat dissociation*) – rozklad látky na složky působením zvýšené teploty. V cukrovarském provozu se využívá při výrobě páleného vápna z vápence. Uhličitán vápenatý disociuje vlivem teploty kolem 900 °C na oxid vápenatý a oxid uhličitý: $\text{CaCO}_3 \leftrightarrow \text{CO}_2 + \text{CaO}$.

Dočerení (hlavní čerení) (*post defecation, main liming*) – jedna z počátečních etap epurace; spočívá v přidavku vápeného mléka (= 1 % ř. CaO). do předčerené šťávy. Je podmínkou k vytvoření dostatečného množství saturačního kalu správné velikosti při saturaci a nízké barevnosti šťáv. Probíhá obvykle během 5–8 min. v tzv. dočeřiči při teplotě přes 80 °C.

Dočeřič (*liming body*) – obvykle svislá válcová nádoba s pomaluběžným míchadlem, vybavená přepadem pro dočerenou šťávu a s kónickým dnem, kde se shromažďuje písek z vápeného mléka.

Dopravník (*transporter*) – zařízení pro dopravu ve směru vodorovném, svislém a šikmém; viz též Výtah...

Dopravník hrabivý (*rake conveyor*) – řetězový dopravník, kde mezi dvěma řetězy jsou příčky, nesoucí zavěšené hrabice. Hrabice posouvají dopravovaný materiál v hladkém žlabu. V cukrovarnickém průmyslu se používá na dopravu vyslazených řízků k řízkolisům.

Dopravník korečkový (*bucket conveyor*) – viz Výtah korečkový.

Dopravník šikmý, skip (*bucket elevator*) – nejčastěji se užívá u vápenek, kde se dopravuje vsázka do horní části vápenky; viz Výtah skipový.

Dopravník pásový (*belt conveyor*) – rozdělují se dle materiálu, ze kterého jsou tvořeny dopravní pásy a tím pádem i podle dopravovaného materiálu; gumový (např. organický balast), pogumovaný PVC (řepa), ocelový (pytle s cukrem), ocelogumový a z drátěného pletiva (kostky, DSB). Všechny tyto dopravníky mají buben hnací (na konci dopravovaného materiálu) a na druhém konci – vratném – je buben napínací.

Dopravník hrablový, Redler (*flight conveyor*) – řetězový dopravník, kde mezi dvěma řetězy jsou příčky, nesoucí zavěšená hrabla. Hrabla posouvají dopravovaný materiál v hladkém žlabu. V cukrovarnictví se používá se na dopravu saturačního kalu zpod kalolisů.

Dopravník šnekový (*spiral conveyor*) – dopravník je tvořen otáčejícím se šnekem, uloženým ve žlabu nebo v trubce. Šnekovice může být nesena hřídelí, nebo být bezosá. Zpravidla se používá na dopravu žlutého (surového, afinovaného) cukru od odstředivek, případně na dopravu bílého cukru tam, kde nevádí jeho částečné drcení.

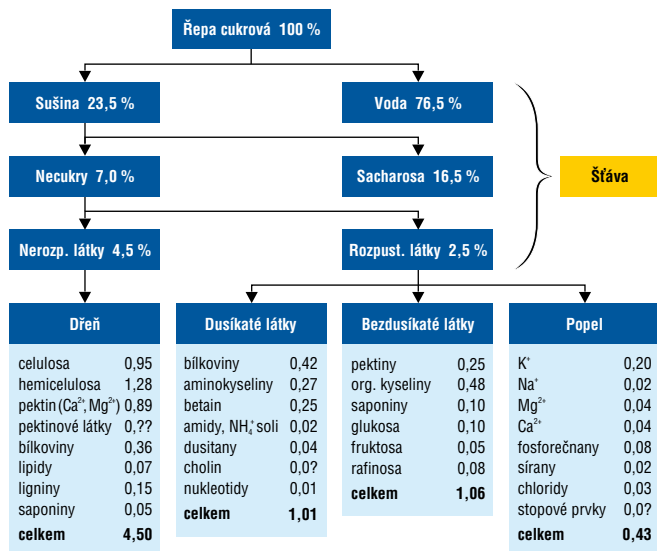
Dopravník válečkový (*roller conveyor*) – dopravník je tvořen řadou válečků mezi dvěma pevnými lištami. Užívají se obvykle při výrobě a před konečnou expedicí DSB pro balené, krabicované zboží. Obdobný je i destičkový dopravník.

Drčák (*contact-steam beater*) – slangový výraz, parokontaktní zahřívač k ohřevu kapaliny přímým vhněním páry. Výhodou je jednoduchost, nevýhodou hluk a ředění ohřivaného roztoku kondenzátem z páry.

Drtič hrudek (*lump crusher, load breaker*) – zařízení, namontované na konci dopravního třasadla pod odstředivkami, sloužící k rozmělnění hrudek, vzniklých při odstřeďování cukru.

Dřeň v řepě (*beet marc*) – jde o celulosovou kostru tkání řepné bulvy. Dřeň tvoří přibližně 5 % hmotnosti celé bulvy. Čerstvá řepa má 75 % vody a 25 % sušiny, z toho 20 % řepné

šťávy a 5 % dřene, která se skládá z pektinu (2,4 %) celulosy (1,2 %), hemicelulosy (1,1 %) proteinu (0,1 %), saponinu (0,1 %) a minerálních látek (0,1 %). Přibližně 20 % řepné šťávy je složeno ze 17,5 % sacharosy a 2,5 % necukrů, tzn. 1,1 % dusíkatých (aminokyseliny, betain aj.), 0,9 % bezdusíkatých (invert, rafinosa aj.) a 0,3 % minerálních látek (K^+ , Na^+ , Ca^{2+} , Mg^{2+} , SO_4^{2-} , PO_4^{3-} aj.) a 0,2 % jiných látek, viz schéma složení řepné bulvy:



DSB (*tiny bagged sugar*) – zkratka pro Drobné spotřebitelské balení. Obvykle se jedná o 5g až 1kg balení cukru (krystal, moučka, kostky, bridž, event. kavářské balení apod.).

Dusík amidický – viz Alfa-aminodusík.

Dusík škodlivý – viz Alfa-aminodusík.

Dřeň (*marc*) – nerozpustné látky v kořeni řepy či stvolu třtiny (pektin a celulosa), tvořící strukturu uvedených rostlin.

Ebuliskopie (*ebullioscopy*) – je fyzikálně-chemická metoda stanovení množství rozpuštěné látky v roztoku porovnáním bodu varu tohoto roztoku a bodu varu čistého rozpouštědla za stejného tlaku. Vychází z principu, že přítomnost pevné rozpuštěné látky v roztoku zvyšuje jeho bod varu. Tato metoda byla v zahraničí v praxi používána při řízení sváření cukrovin, kde ze zvýšení bodu varu se určovalo přesycení matečného roztoku. V Česku v osmdesátých letech proběhly pokusy, které ověřily, že v našich tehdejších podmínkách není tato metoda k takovému účelu vhodná.

Efekt epurační (*purification effect*) – vyjadřuje účinnost čistícího procesu šťávy. Ze 100 dílů necukrů, které do procesu vstoupily se stanoví počet dílů necukrů, které byly odstraněny při čistícím procesu. Za normálních podmínek se pohybuje mezi 35–40 %. Výpočet se provádí z čistoty difusní (surové) šťávy Q_{ds} a z lehké šťávy Q_s . S rostoucím rozdílem Q_s a Q_{ds} vzrůstá i EE.

$$EE = [104(Q_s - Q_{ds}) / [Q_s(100 - Q_{ds})]] \quad (\%)$$

Efekt vaření, E_v (*boiling effect*) – je rozdíl mezi kvocientem čistoty uvařené cukroviny a jejího matečného sirobu. Jde o orientační ukazatel, pomocí nějž lze efektivitu či kvalitu procesu sváření cukrovin srovnávat jen u cukrovin zhruba stejné čistoty. Čím je kvocient čistoty cukroviny vyšší, tím je hodnota tohoto ukazatele nižší, takže v čistě teoretickém případě sváření cukroviny o $Q = 100$ % je tento ukazatel prakticky nulový $E_v = 0$ (%).

Efekt zrání, E_z (*ripen effect*) – je rozdíl mezi kvocientem čistoty matečného sirobu cukroviny při spuštění a kvocientem čistoty matečného sirobu na konci zrání. Uvádí se v %. Nejčastěji se sleduje u zadinových cukrovin. Hodnota bývá cca 12,5 %.

Efekt celkový, E_c (*total effect*) – je součet efektu vaření a efektu zrání. $E_c = E_v + E_z$ (%).

Egalizace (*egalisation*) – jde o mísení několika technických cukerných roztoků za účelem získání jednotného roztoku daného složení.

Ekonomizér (*economizer*) – sekce parního kotle, umístěná v kominovém tahu, určená k předehřívání napájecí vody.

Elba kostkárna (*Elba cube line*) – linka na výrobu lisovaného kostkového cukru od firmy Elba ze směsi krystalického cukru různých frakcí, zvlhčené vodou. Výkon se pohybuje kolem 12 500 kg·d⁻¹; viz Linka na kostky.

Elektroda do zrníků (*vacuum pan electrode*) – elektroda na měření měrné elektrické vodivosti obsahu zrníků z dob, kdy se elektrická vodivost používala pro provozní měření hustoty a přesycení. Tato metoda byla v 80. letech minulého století nahrazena jinými.

Elektroda kalomelová (*calomel electrode*) – druh vztažné čili referenční elektrody pH metru. Obsahuje kovovou rtuť, kalomel (chlorid rtuťný, Hg_2Cl_2) a roztok chloridu draselného (KCl) definované koncentrace.

Elektroda měrná – viz Elektroda pH.

Elektroda pH (*pH electrode*) – elektroda pro provozní měření pH. Princip měření pH spočívá v měření napětí mezi vztažnou (třeba kalomelovou) a měrnou (obvykle chloridostříbrnou) elektrodou. Toto napětí je úměrné hodnotě pH. Spojením těchto elektrod do jednoho montážního celku vznikne elektroda kombinovaná.

Elektroda vztažná (referenční) – viz Elektroda pH.

Elektroventil (*electrovalve*) – ventil, ovládaný elektromagnetickou cívkou (tzv. elektromagnetický ventil nebo solenoid), nebo elektrickým, nebo elektrohydraulickým servopohonem. Solenoidy fungují dvoupohově (otevřeno/zavřeno) ostatní ventily pracují spojitě, tedy mohou zůstat ve kterékoli poloze.

Elfa (*truck or coach spray nozzle*) – zařízení pro vyprazdňování dopravních prostředků, nejčastěji železničních vagonů s řepou proudem vody. Mělo tvar portálu s pojízdou tryskou, která byla otočná kolem vlastní osy.

Epurace (*clarification, purification*):

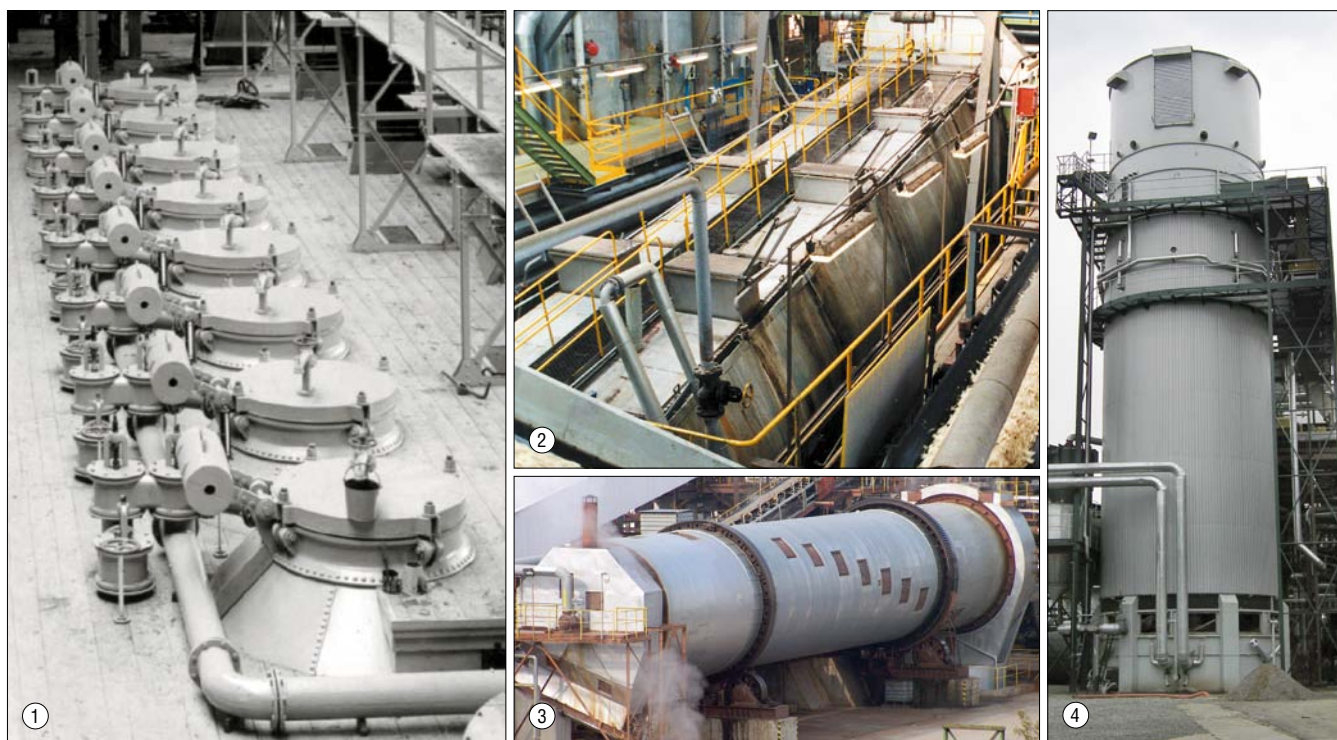
- technologický blok strojního zařízení pro čištění šťávy, zahrnující obvykle tepelné výměníky, přečeřič, dočeřič, saturáky, filtry a odměrku vápenného mléka.
- technologický proces, jehož cílem je odstranění značného množství všech necukrů ($EE = 30-40$ %) ze surové šťávy. Zahnuje předčeření, dočeření, 1. saturaci, filtraci, 2. saturaci a opět filtraci. Vstupuje surová šťáva, vápenné mléko, saturační plyn a další pomocné chemické prostředky, vystupuje lehká šťáva, saturační kal, výslady; viz Epurační efekt.

Evakuace (zrníky) (*evacuation*) – snížení tlaku v zrníku na provozní hodnotu, potřebnou pro sváření cukroviny.

Explozní klapka (*explosion flap*) – zařízení montované na technologické nádoby, kde hrozí exploze cukerného prachu – např. na pneumaticky plněné zásobníky cukru. Explozní klapka zabrání při případné explozi prachu, aby tlak v chráněné nádobě přesáhl nebezpečnou mez, což zajistí odvedením tlaku do vnějšího prostoru. Jde o tenkostěnnou kovovou membránu v rámu nádoby. Při nárůstu tlaku nad bezpečnou mez se membrána protrhne.

Extrakce (*extraction*):

- strojní zařízení – extraktor – slouží k vyluhování sladkých řízků; pracuje kontinuálně a v určitém teplotním režimu. Kontinuální extraktory jsou věžové, bubnové a žlabové. U nás obvyklé typy jsou: KDP (žlab), Dds (žlab), BMA (věž), RT (buben).



Typy extraktorů: 1 – baterie 8 difuzérů z 16členné Robertovy difuze v mělnickém cukrovaru, 2 – žlabový extraktor DdS v cukrovaru Mělník, 3 – bubnový extraktor RT v cukrovaru Dobrovice, 4 – věžový extraktor BMA v cukrovaru Dobrovice

b) technologický proces, při kterém cukr a další látky přecházejí difúzními pochody ze sladkých řízků do protiproudě se pohybující vody. Vstupují sladké řízky, čerstvá a řízkolisová voda, vystupuje surová šťáva a vyslazené řízky. Probíhá za teplotního režimu (75–80 °C), závisícího na kvalitě řepy a typu strojního zařízení.

Extrakce mechanická (mechanical extraction) – původně byla extrakce prováděna na tzv. Robertově difuzi se 14–16 nádobami – difuzéry, kde byly řepné řízky vyluhovány postupně tekutinou se stále nižším obsahem cukru. Řízky se nepohybovaly. Tento proces byl tedy vsázkový. Byla snaha extrakci kontinualizovat, aby tok surové šťávy byl nepřetržitý, a proto byla k tomuto účelu konstruována různá zařízení, do kterých nepřetržitě tekly řepné řízky a extrakční a řízkolisová voda. Řízky byly zvolna posouvány zařízením protiproudě k extrakční vodě. Tato zařízení dostala souhrnný název „mechanická difuze“ čili mechanický extraktor, z nich se postupem času vyvinuly extraktory typu KDP (Kontinuální Difuze Přidalova), DdS (De danske Suiker), RT (Refinery Tirlemont), BMA (Braunschweigische Maschinenbauanstalt AG) aj.

Extraktor BMA (BMA diffusion) – jediný extraktor věžového uspořádání, provozovaný v českých cukrovarch. Výrobce je BMA, Braunschweigische Maschinenbauanstalt AG v SRN. Nedílnou, ale oddělenou součástí extraktoru je spařovák, kde se vstupující sladké řízky spařují horkou surovou šťávou. Teprve pak jsou čerpány do extraktoru, vislé válcové nádoby, ve které postupují ode dna vzhůru, tok extrakční vody s řízkolisovou vodou je opačný. Pohybu řízků pomáhá šnekové míchadlo, umístěné ve vislé ose extraktoru – hřídel má radiální lopatky.

Faktor MB (MB factor) – faktor udávající jakost cukrovky vypočítané z digesce a popela řepy. Jde o poměr předpokládané výroby melasy $M = 8a = 11(a - 0,12)$; (% ř.), k výrobě bílého cukru $B = Dg - 1,2 - 4a$; (% ř.), kde a = popel konduktometrický

a $MB = 100M/B = (800a)/(Dg - 1,2 - 4a)$; (1). Čím vyšší je hodnota MB , tím je kvalita řepy horší (kořínky mají hodnotu MB až 120).

Faktor stability, F_s (factor stabilite) – hodnota F_s charakterizuje u cukrové řepy přirozenou alkalitu šťáv a její stálost během výrobního procesu, hlavně při odpařování a sváření.

$F_s = (\text{alkalita uhlíkatého popela jako } \% \text{ K}_2\text{O}) / (\alpha \cdot N \cdot 0,001)$.
Např.: $F_s = 0,24 / (40 \cdot 0,001) = 0,24 / 0,040 = 6$. Kritická hodnota je kolem $F_s = 4$.

F 10 – dřívější označení síta na třídění cukru – číslice znamená počet ok v sítu na jeden vídeňský palec (26,3 mm). Od tohoto síta byl odvozen stejnojmenný název frakce krystalového cukru („desítka“). Té v současnosti odpovídá frakce s velikostí krystalů mezi 1 a 2 mm; viz též Granulometrická analýza.

F 18 – dřívější označení síta na třídění cukru – číslice znamená počet ok v sítu na jeden vídeňský palec (26,3 mm). Od tohoto síta byl odvozen stejnojmenný název frakce krystalového cukru („osmnáctka“). Té v současnosti odpovídá frakce s velikostí krystalů mezi 0,8 a 1 mm; viz též Granulometrická analýza.

F 24 – dřívější označení síta na třídění cukru – číslice znamená počet ok v sítu na jeden vídeňský palec (26,3 mm). Od tohoto síta byl odvozen stejnojmenný název frakce krystalového cukru („čtyřicítka“). Té v současnosti odpovídá frakce s velikostí krystalů mezi 0,8 a 0,63 mm; viz též Granulometrická analýza.

F32 – dřívější označení síta na třídění cukru – číslice znamená počet ok v sítu na jeden vídeňský palec (26,3 mm). Od tohoto síta byl odvozen stejnojmenný název frakce krystalového cukru („dvatřicítka“). Té v současnosti odpovídá frakce s velikostí krystalů mezi 0,40 a 0,315 mm; viz též Granulometrická analýza.

Fáze aktivní (active phase) – termín používaný pro označení části cyklu přetříté pracujícího zniče nebo kalolisu. V případě zniče jde o sled fází od napouštění základu po vysušení cukroviny; ostatní fáze jsou zahrnuty do tzv. pomocných nebo přípravných operací. V případě kalolisu jde pouze o fázi, ve které se filtruje.