

عنوان مقاله:

بررسی اثر پارامترهای مختلف فرآیند غشائی بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و شار پرمیت آب آلو قرمز

محل انتشار:

بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

هیمن نوربخش - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی

زهرا امام جمعه

حسین میرسعیدقازی

سهراب معینی

خلاصه مقاله:

دراین مطالعه تاثیر پارامترهای غشایی اندازه منفذ 0/22 و 0/1 و 0/25 میکرومتر فشار 0/5 و 2/1 و 2/9 بار و سرعتخوراک 0/2 و 0/8 متربرثانیه بر شار پرمیت و تغییر خواص فیزیکوشیمیایی آب آلو قرمز در طول فرایند غشایی مورد بررسی قرار گرفته است برای این منظور از غشایی با جنس Mixed Cellulose Esters MCE استفاده شد فیلتراسیون غشایی تاثیری بر روی PH تراوه نداشت ولی میزان ترکیبات فنولی بریکس اسیدیتة دانسیته و کدورت کاهش یافت همچنین نتایج نشان داد که میزان شاردرکل زمان فرایند با افزایش اندازه منفذ افزایش پیدا نمی کند و غشا با اندازه منفذبزرگتر با توجه به امکان ایجاد انواع گرفتگی بیشتر در معرض گرفتگی می باشد افزایش فشار باعث افزایش شار در ابتدا و افزایش گرفتگی گشت در حالیکه افزایش سرعت درکل فرایند باعث افزایش شار می گردد.

کلمات کلیدی:

فرایند غشایی - آلو قرمز - شار پرمیت - خصوصیات فیزیکوشیمیایی - شفاف سازی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148660>

