

عنوان مقاله:

بررسی عوامل تأثیر گ دار بر ع ملکرد برج بی بو سازی روغن سویا و واکنش های نامطلوب موجود

محل انتشار:

سومین همایش ملی فن آوری های نوین شیمی و مهندسی شیمی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

حسین شاهنده - دانش آموزخته کارشناسی ارشد، دانشکده مهندسی شیمی، دانشگاه علم و صنعت ایران

نورالله کثیری - دانشیار، دانشکده مهندسی شیمی، دانشگاه علم و صنعت ایران

خلاصه مقاله:

هدف از این مقاله شبیه سازی یکی از مهمترین واحدهای فرایندی تولید روغن خوراکی است. برج بی بو سازی آخرین مرحله از فرایند تولید روغن است که طی آن ترکیبات بودار و اسیدهای چرب آزاد از روغن نباتی خارج می شود. در این تحقیق از برج عربان ساز پیوسته جهت بی بو سازی خوراک جند جزئی روغن سویا استفاده شده است. همچنین از بخار آب برای جذب ترکیبات یاد شده استفاده شده است. چگونگی تأثیر شرایط فیزیکی و عملیاتی بر بخار خروجی از برج مورد ارزیابی قرار گرفته است. همچنین تأثیر عوامل یاد شده بر واکنش های ناخواسته ای که طی فرایند بی بوسازی رخ ی دهد به طور ه مزمان شبیه سازی شده است. فشار عملیاتی، دمای عملیاتی، تعداد سینی، دبی بخار آب و مدت زمان اقامت روغن در برج بی بو سازی پارامترهایی مورد بررسی هستند.

کلمات کلیدی:

روغن سویا، بی بوسازی پیوسته، شبیه سازی، واکنش های نامطلوب، پارامترهای فیزیکی و عملیاتی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/283343>

