

## عنوان مقاله:

بررسی پارامترهای عملیاتی مؤثر بردانه بندی نمک سدیم کلرید

## محل انتشار:

نهمین کنگره ملی مهندسی شیمی ایران (سال: 1383)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

## نویسندگان:

سیدجواد احمدپناه - پژوهشکده مهندسی توسعه، پژوهشگاه صنعت نفت

محمد شاهینی - پژوهشکده مهندسی توسعه، پژوهشگاه صنعت نفت

نرمین بهرامی آده - پژوهشکده توسعه صنایع شیمیایی ایران وابسته به جهاد دانشگاهی

## خلاصه مقاله:

نمک طعام یا سدیم کلرید، یکی از موادی است که از دیرباز در رژیم غذایی مردم وجود داشته و از مهمترین الکترولیت های موجود در مایعات بین سلولی بدن انسان می باشد. به علت مصرف روزانه این ماده و همچنین کاربرد آن در صنایع غذایی، کیفیت آن در دنیا همواره مورد توجه بوده است. در این تحقیق، با توجه به منحنی حلالیت نمک طعام در کریستالیزور تبخیری طراحی و ساخته شد. با چهار پارامتر اساسی مؤثر روی دان ه بندی فرآورده، شامل بارحرارتی، زمان اقامت، دورهمزن و غلظت تخورا کاولیه موردبررسی قرار گرفت. با استفاده از تحلیل تاگوچی اثر تمامی پارامترها در سه سطح متفاوت روی دان ه بندی فرآورده ای مناسب از نمک، طی ۹ آزمایش انجام گردید و با استفاده از نرم افزار 4-Qualite نتایج تحلیل آماری بصورت کمی بیان گردید. نتایج آزمایشها نشان م ی دهد بار حرارتی بیشترین اثر را روی دان ه بندی فرآورده نهایی دارا م یباش د. غلظت محلول نمک و زمان اقامت به ترتیب مرحله دوم و سوم اهمیت را از نظر تایید بر تولید کریستالهای مناسب دارا می باشند ولی دورهمزن تاثیر ناچیزی بر تولید کریستالها از خود نشان می دهد.

## کلمات کلیدی:

سدیم کلرید، نمک، کریستالیزاسیون، کریستالیزور DTB

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/29821>

