

عنوان مقاله:

بازیافت ترکیبات معطر گلاب به وسیله فرآیند تراوش تبخیری- بررسی اثر فشار Permeate بر کارایی فرآیند

محل انتشار:

یازدهمین کنگره ملی مهندسی شیمی ایران (سال: 1385)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

ملیحه یعقوبی - دانشگاه صنعتی امیرکبیر-دانشکده مهندسی شیمی

عبدالرضا اروجعلیان - دانشگاه صنعتی امیرکبیر- دانشکده مهندسی شیمی

فرزین ذکائی - دانشگاه صنعتی امیرکبیر- دانشکده مهندسی شیمی

احمدرضا رئیسی - دانشگاه صنعتی امیرکبیر- دانشکده مهندسی شیمی

خلاصه مقاله:

تراوش تیخیری یک روش جدیدی برای جداسازی ترکیبات معطر می باشد. انتخاب شرایط عملیاتی و نوع غشاء یکی از نقاط بحرانی طراحی فرآیند می باشد، پارامترهای مؤثر بر کارایی فرآیند عبارتند از: فشار، Permeate، دما و سرعت جریان خوراک می باشد، کارایی فرآیند با دو ترم فلاکس و سلکتیویته بیان می شود. فشار Permeate به عنوان یکی از پارامترهای کلیدی فرآیند است که تأثیر قابل ملاحظه ای در سلکتیویته و فلاکس دارد. خوراکی که در این مقاله مورد بررسی قرار گرفته است پساب حاصل از تقطیر با ب خارآب گل محمدی (گلاب) می باشد، ۲-فنیل اتانول مهمترین و خوشبوترین جزء گلاب است که با روشهای رایج جداسازی، اسانسهای بازیافت شده به مقدار جزئی این ترکیب را دارند. هدف از این مطالعه بازیافت این ترکیب می باشد، که اثر فشار Permeate بر کارایی فرآیند بررسی قرار گرفته است

کلمات کلیدی:

تراوش تبخیری - ۲-فنیل اتانول - بازیافت - اثر فشار Permeate - سلکتیویته

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/30532>

