

## عنوان مقاله:

مروری بر فرآیندهای تصفیه ی پساب آب پنیر

## محل انتشار:

سومین همایش ملی پژوهش های محیط زیست و کشاورزی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

## نویسندگان:

فاطمه روهی نا - دانشجوی کارشناسی ارشد بیوتکنولوژی دانشگاه صنعتی نوشیروانی بابل

قاسم نجف پور درزی - استاد دانشکده مهندسی شیمی دانشگاه صنعتی نوشیروانی بابل

مأده السادات محمدی - استاد دانشکده مهندسی شیمی دانشگاه صنعتی نوشیروانی بابل

## خلاصه مقاله:

آب پنیر پسابی غنی از مواد آلی و نمکی است که در صنایع لبنی به مقدار فراوان تولید می شود. از آنجاکه آب پنیر از فراوری شیر خام حاصل می شود خصوصیات آن بسیار متغیر است. به طور معمول میزان آب پنیر تولید شده از یک واحد لبنی حدود چهار برابر شیر مصرف شده می باشد. تاکنون روش های مختلفی برای تصفیه ی آب پنیر مورد بررسی قرار گرفت است و مزایا و معایب فرآیندهای ازی و بی هوازی ارزیابی شده است که در این مقاله ی مروری به بررسی ان ها پرداخته می شود. همچنین فرایندهای تصفیه ی فیزیکی-شیمیایی که شامل یک مرحله پیش تصفیه از جمله؛ ته نشینی، لخته و انعقاد می باشد در سیستم های هوازی بیولوژیکی ارزیابی می شود.

## کلمات کلیدی:

صنایع لبنی، آب پنیر، تصفیه بیولوژیکی، تصفیه فیزیکی-شیمیایی، فرایندهای هوازی و بی هوازی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/429106>

