

FERMENTLEVEK SZŰRÉSE

Ismétlés: nincs rögzített műveleti sorrend, de vannak általános irányelvek:

1. Sejtek elválasztása → szilárd-folyadék elválasztás

Jellemző műveletek:

SZŰRÉS

Centrifugálás (ülepítés)

A lényegét a Vegyipari műveletekben megtanították, itt a specifikumokról lesz szó



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

1

SZŰRÉSI MECHANIZMUSOK

Felületi szűrés: a szűrőréteg pórusai a kiszűrendő részecskénél kisebb átmérőjűek, a szűrés a felületen történik.

Mélységi szűrés: a részecskék behatolnak a nagyobb átmérőjű pórusokba és a csatornában tapadnak le (statisztikus szűrés).

A valós ipari szűrés a kettő között áll: kezdetben felületi szűrés-ként viselkedik, a szűrő csak a nagyobb részecskéket tartja vissza, a szűrlet zavaros. Később, ahogy a szűrőlepeny kialakul és vastagodik, az mélységi szűrőként viselkedik (a szűrlet kitisztul)



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

2

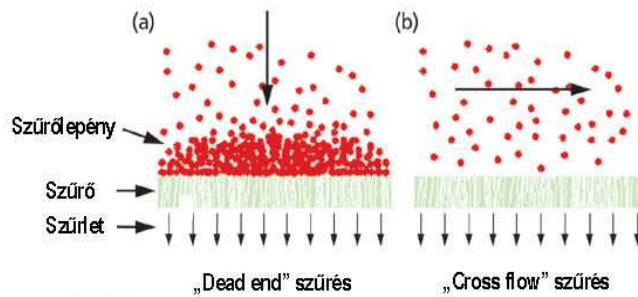
SZŰRÉSI MECHANIZMUSOK

A felületi szűrés tovább osztályozható:

A dead end szűrésnél a betáp és a szűrletáram egyirányú.

A cross flow (keresztáramú) szűrésnél a két áramlás merőleges, nem alakul ki szűrőlepeny.

(tangenciális szűrés)



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

3

SZŰRÉSI MECHANIZMUSOK

A tisztán felületi keresztáramú szűrés membránművelet, a sejtek mérettartományában ezt mikroszűrésnek nevezik (ld. később, a membránműveleteknél)



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

4

SEJTTÖMEG SZŰRÉSE

A szűrendő sejtömeg sokszor rosszul szűrhető, puha, ragadós konzisztenciájú, nem engedi át a szűrletet. Ennek kiküszöbölésére célszerű a fermentlevet szűrés előtt előkezelni:

1. Hőkezelés → 60-100 fokon (fehérjék denaturálódása, sejtmembránok „megolvadása”, viszkozitás-csökkenés, pasztörözés)
2. Koagulálás, flokulálás: a sejtek felületi töltésének csökkentésével elérhető, hogy nagyobb szemcsékké tapadjanak össze (pH állítás, szerves sók, hídkepző polimerek, stb).

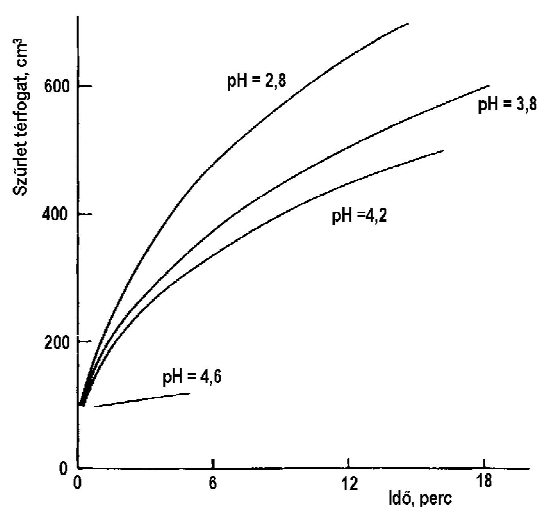


BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

5

FERMENTLEVEK ELŐKEZELÉSE

A pH hatása *Streptomyces* fermentlé szűrhetőségére.



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

6

3. SZŰRŐSEGÉDANYAGOK

A szűrőlepeny szerkezetének javítására gyakran alkalmaznak laza, porózus szerkezetű inert ásványi anyagokat.

Alkalmazásuk kétféle módon történhet:

Előrétegezéssel: a szűrés megkezdése előtt a szűrő felületén a segédanyagból egy több cm vastag előréteget képeznek, és ezen hajtják végre a (mélységi) szűrést.

Bekeveréssel: a segédanyagot szűrés előtt hozzákeverik a fermentléhez, és ezt az elegyet szűrik.

A leggyakrabban használt segédanyagok a diatómaföld és a perlit.



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

7

DIATÓMAFÖLD



Diatómák = kovamoszatok, szilikátvázás egysejtűek

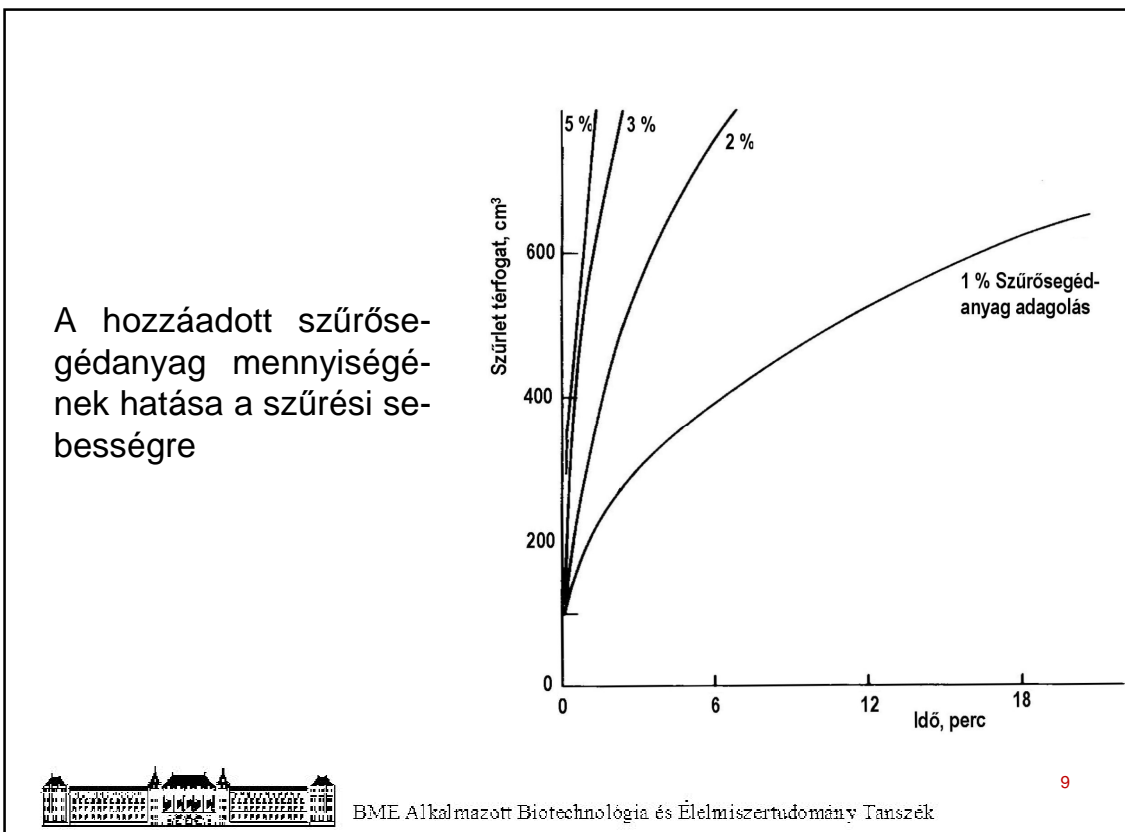


Diatómaföld = az elpusztult egysejtűek leülepedett vázaiból képződött



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

8



9

SZŪRŐSEGÉDANYAGOK

A perlit szilikáthalapú vulkáni kőzet, amely izzítás hatására „kiterjed”, laza, porózus szerkezetet vesz fel (térfogatsúlya 100-200 kg/m³).

Más alkalmazása: hőszigetelés, adszorpció

Ha szilikát-bázisú segédanyag nem alkalmazható, őrölt fapépet, szalmatöredéket vagy keményítőt használnak (pl. citromsav, aminoglikozid antibiotikumok).

Növényi anyagok használata akkor célszerű, ha az elválasztott sejttömeget takarmányadalékként állatokkal etetik fel.



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

10

ELŐKISÉRLETEK

A szűrés méretezéséhez laboratóriumi előkísérletekre van szükség.

1. Szűrés Büchner tölcséren (térfogat és idő méréssel)
2. Szűrőtányér (vákuum dobszűrőhöz)
3. Koguláció, flokuláció (labor ülepítési vizsgálatok)

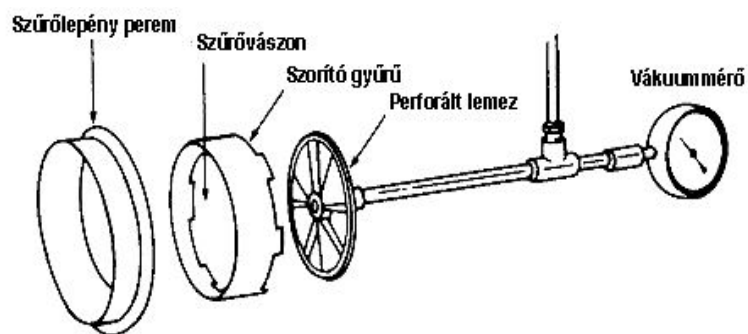


BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

11

SZÜRŐTÁNYÉR

A vákuum dobszűrő egy cellájának működését modellezi laboratóriumi körülmények között. Lényegében egy fémből kialakított szétszerelhető Büchner tölcsér, ami flexibilis csővel csatlakozik egy szívóedényhez, és fejjel lefelé lehet belemártani a fermentlébe.



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

12

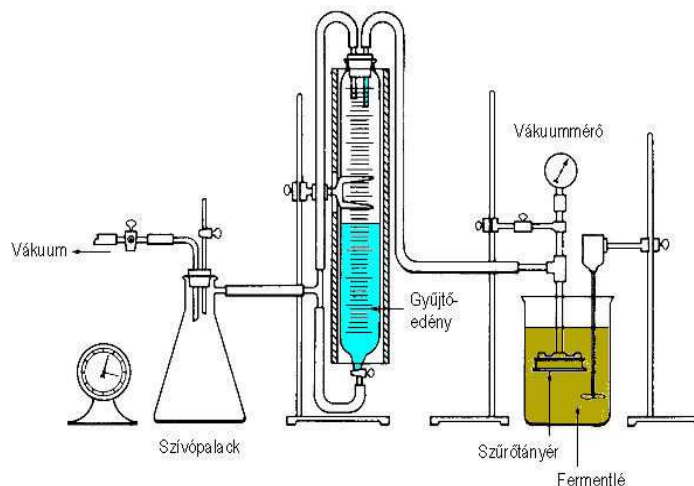
SZŰRŐTÁNYÉR

A készülék összeállítása:

Pontosan végrehajtott időprogrammal:

- bemerítés,
- szűrés,
- kiemelés,
- mosás,
- víztelenítés

pontosan reprodukálható a dobszűrő működése

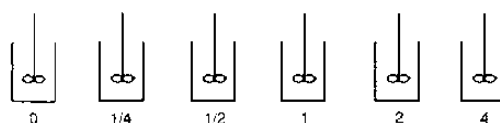


BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

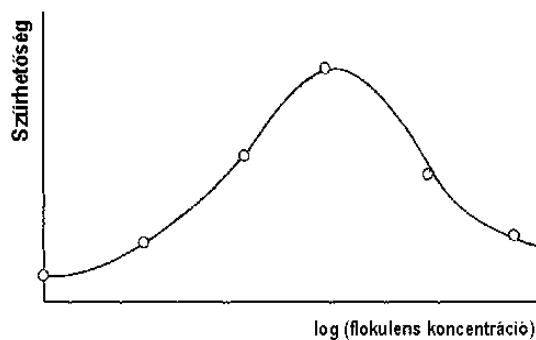
13

FLOKULÁCIÓS ELŐKÍSÉRLETEK

Az optimális vegyszer-koncentráció meghatározása:



Magas edényekben (pl. mérőhengerben) végrehajtott ülepitési kísérletekkel lehet vizsgálni a kezelések hatását.



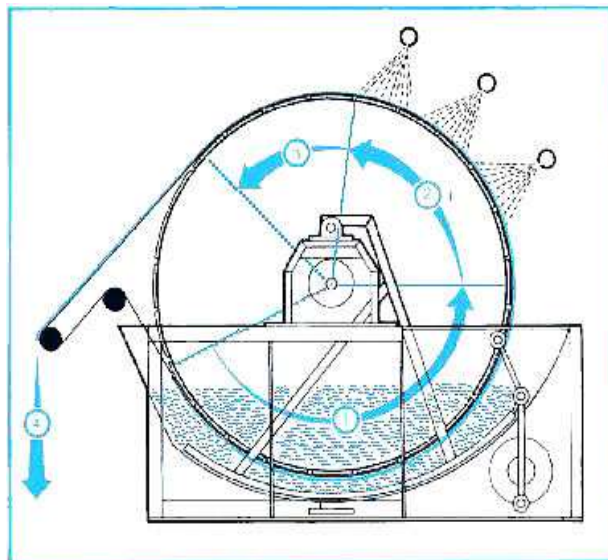
BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

14

Vákuum dobszűrő

Folyamatossá teszi a szűrést.

Az egyes cellákra nézve szakaszos, az egész berendezés folyamatos.

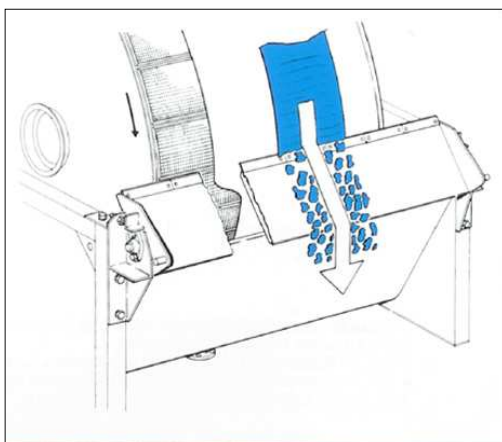


BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

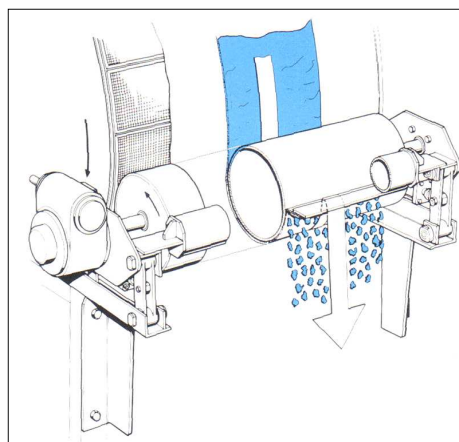
15

Vákuum dobszűrő – a szűrőlepleny eltávolítása

Késes



Dörzshengeres

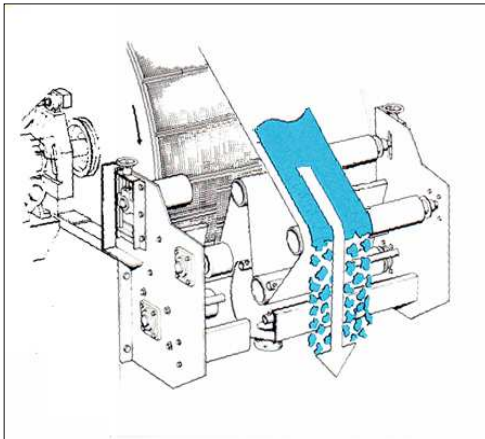


BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

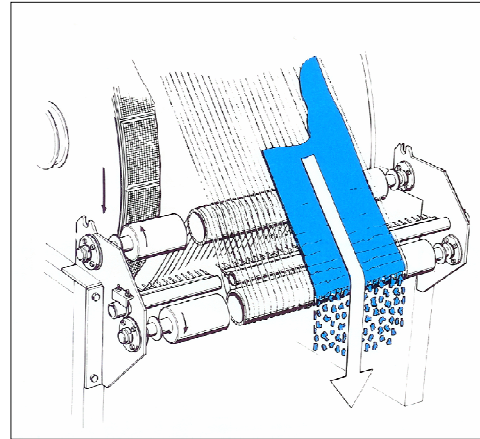
16

Vákuum dobszűrő – a szűrőlepleny eltávolítása

Iránytöréssel



Lefutózsínóros

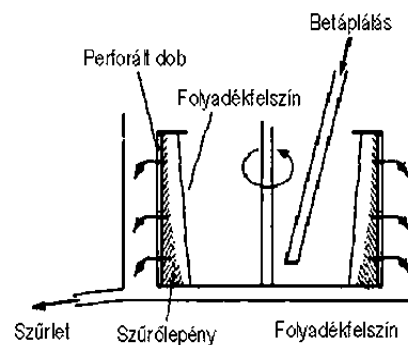


BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

17

SZŰRŐCENTRIFUGA

A következő tárgyalt művelet a centrifugálás lesz, tárgyaljuk a kettő között ezt hibrid készüléket, ami egyszerre szűrő és centrifuga. A perforált dob belső felületén fekvő szűrőzsákokon történik a szűrés. A nyomáskülönbséget a centrifugális erő biztosítja, a szűrőlepleny a dob belső palástján rakódik le.



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

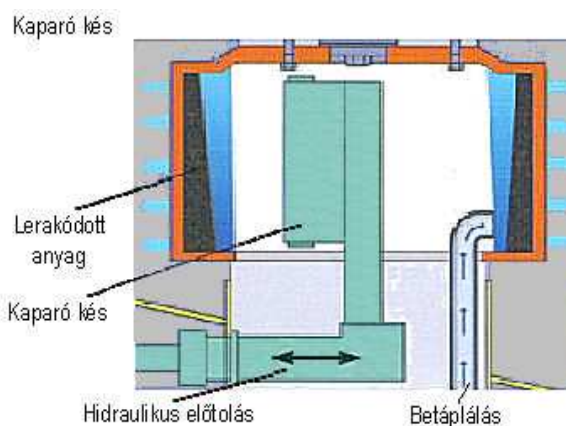
18

SZŰRŐCENTRIFUGA

A szűrőlepenyt leállítás nélkül a készülékben lehet mosni, viszont időnként el kell távolítani (szakaszos művelet),

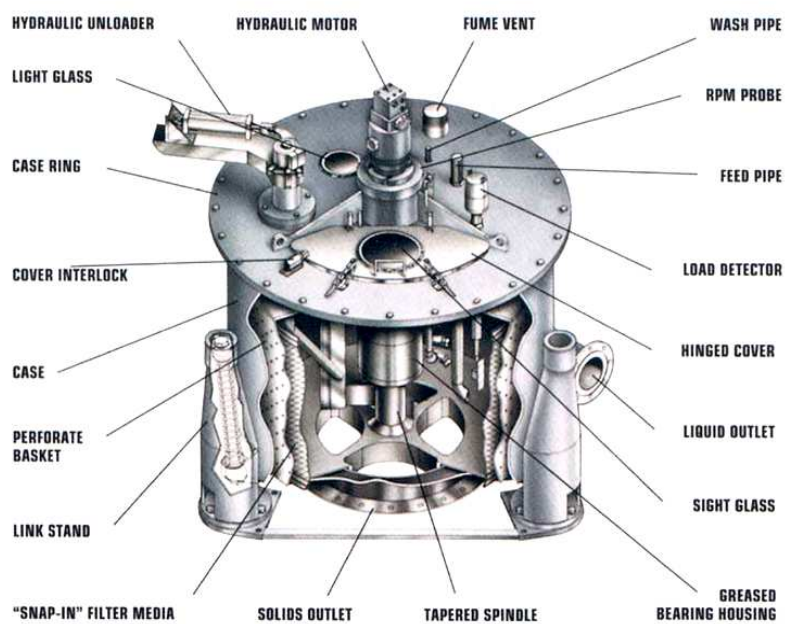
Ez történhet:

- manuálisan,
- zsákkal együtt, daruval,
- kaparóval



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

19



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

20