

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 részecskéknél 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 szűrőlepleny kialakul és vastagodik, az mélységi szűrőként viselkedik (a szűrlet kitisztul)



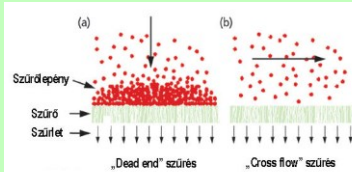
BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

2

SZŰRÉSI MECHANIZMUSOK

A dead end szűrésnél a betáp és a szűrletáram egyirányú.

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



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:

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

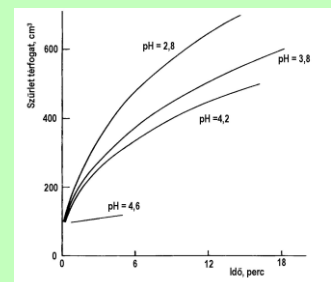


BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

5

FERMENTLEVEK ELŐKEZELÉSE

A pH hatása *Streptomyces* fermentlé szűrhetőségére.



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

6

3. SZŰRŐSEGÉDANYAGOK

A szűrőleány szerkezetének javítására gyakran alkalmaznak laza, porózus szerkezetű inert 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



Diatómaföld = az elpusztult egyszéjtűek leülepedett vázaiból képződött

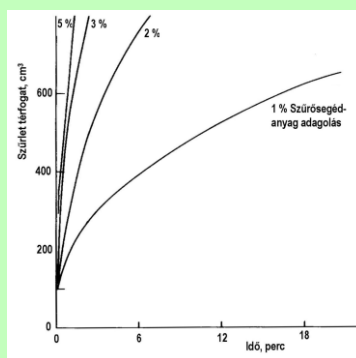
Diatómák = kovamoszatosok, szilikátvázás egyszéjtűek



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

8

A hozzáadott szűrősegédanyag mennyiségének hatása a szűrési sebességre



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

9

SZŰRŐSEGÉDANYAGOK

A perlit szilikátalapú 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, örölt fapépet, szalmatöredéket vagy keményítőt használnak (pl. citromsav, aminoglikozid antibiotikumok).

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



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

10

ELŐKÍSÉRLETEK

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)

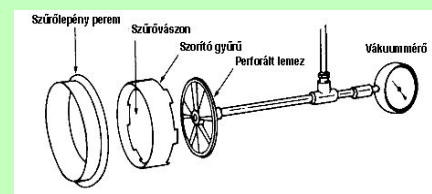


BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

11

SZŰRŐTÁNYÉR

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



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

12

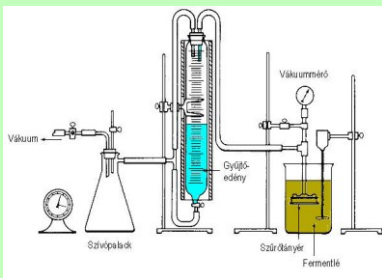
SZŰRŐTÁNYÉR

A készülék összeállítása:

Pontosan végrehajtott időprogrammal:

- bemelegítés,
- szűrés,
- kiemelés,
- mosás,
- víztelenítés

pontosan reprodukálható a dobszűrő működése

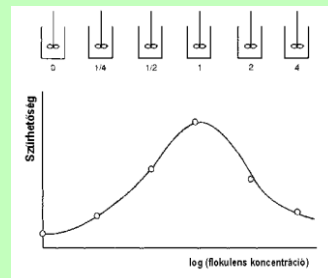


13

FLOKULÁCIÓS ELŐKÍSÉRLETEK

Az optimális vegyszer-koncentráció meghatározása:

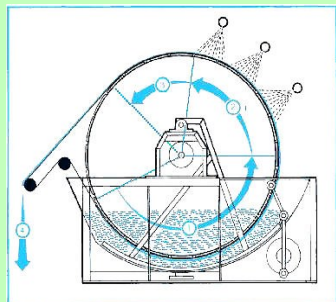
Magas edényekben (pl. mérőhengerben) végrehajtott üleptési kísérletekkel lehet vizsgálni a kezelések hatását.



14

Vákuum dobszűrő

Folyamatossá teszi a szűrést.
Az egyes cellákra nézve szakaszos, az egész berendezés folyamatos.

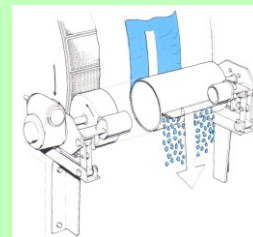
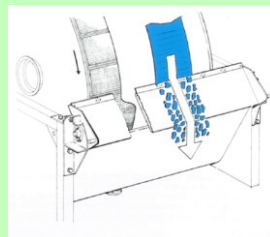


15

Vákuum dobszűrő – a szűrőlepleny eltávolítása

Késes

Dörzshengeres

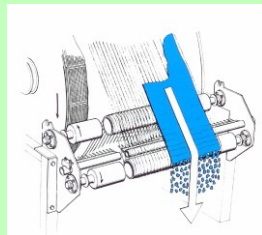
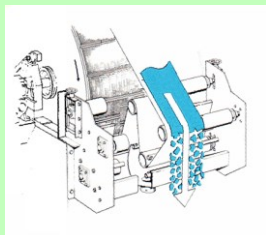


16

Vákuum dobszűrő – a szűrőlepleny eltávolítása

Íránytöréses

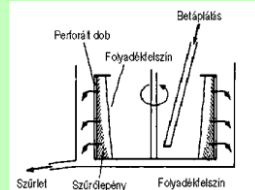
Lefutózsínoros



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 szűrőzsákon történik a szűrés. A nyomáskülönbséget a centrifugális erő biztosítja, a szűrőlepleny a dob belső palástján rakódik le.



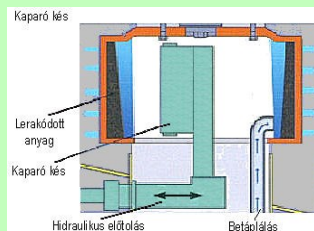
18

SZŰRŐCENTRIFUGA

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

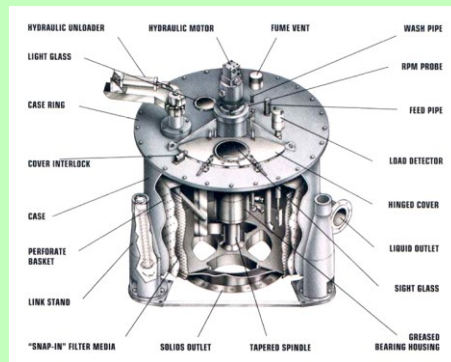
Ez történhet:

- manuálisan,
- zsákkal együtt, daruval,
- kaparóval



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

19



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

20