

FERMENTLEVEK CENTRIFUGÁLÁSA

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 az egyes készülékek alkalmazásáról lesz szó



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

1

FERMENTLEVEK CENTRIFUGÁLÁSA

Általános:

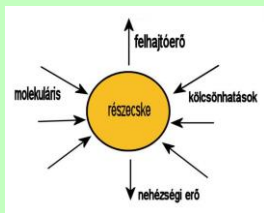
- a centrifugálás drágább, csak akkor célszerű alkalmazni, ha a szűrés nem megy.
- folytonosan is működtethető, de ennek az az ára, hogy a szilárd fázis igazából nem is annyira szilárd, inkább csak egy sűrűbb szuszpenzió, maximum paszta.



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

2

ISMÉTLÉS



$$\text{Gyorsító erő} = \left[\frac{d^3 \pi}{6} (\rho_s - \rho) \right] a$$

$$\text{Közegellenállás} = 3d\pi\mu v$$

Az állandósult sebesség:

$$v = \frac{d^2 (\rho_s - \rho) a}{18\mu}$$

De mert $a = r \cdot \omega^2$, a sebesség függ a sugártól



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

3

ÜLEPEDÉSI KÖLCSÖNHATÁSOK

Különálló részecskék	Kis koncentrációnál nincs kölcsönhatás a részecskék között
Koaguláció	A részecskék menet közben összetapadnak, tömegük és sebességük nő
Gátolt v. zónás ülepedés	(Közepes koncentrációnál) A töltött részecskék tasztíják egymást, távolságuk állandó marad, zónában ülepednek
Összrepréselődés	A lerakódott részecskék szerkezetét a folyamatosan rárakódó súly összrepréseli



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

4

KÉSZÜLÉKTÍPUSOK

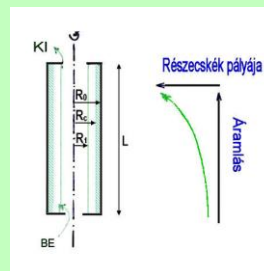
1. Hengeres kialakítás (cső és basket)
2. Lemezes centrifugák
3. Dekanterek



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

5

HENGERES KIALAKÍTÁS



A szilárd anyag a henger belső felületére rakódik le. Eltávolítása szakaszosan történik.

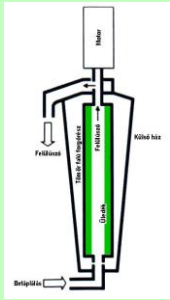
Terhelhetőség: a felszínen belépő legkisebb részecske is kiülepedjen, mire a palást végéhez ér.



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

6

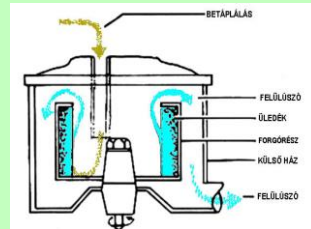
CSŐCENTRIFUGA (Tubular bowl)



Előny:
Igen nagy gyorsulás érhető el, → 20 000g
Sejttörmelékek leválasztására is alkalmas.
Hátrány:
szakaszos, kapacitása kicsi

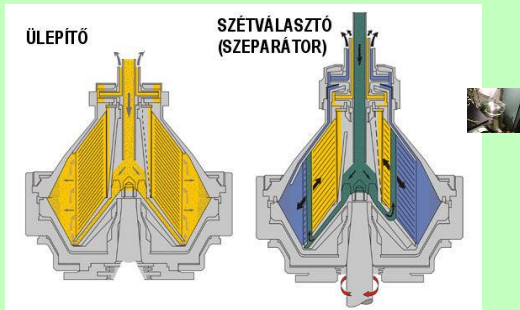


HENGERES KIALAKÍTÁS



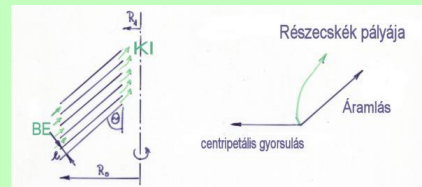
(Imperforate) basket centrifuga (eltérő geometria) kisebb g érték, nagyobb tárolókapacitás

LEMEZES (DISK STACK) CENTRIFUGÁK



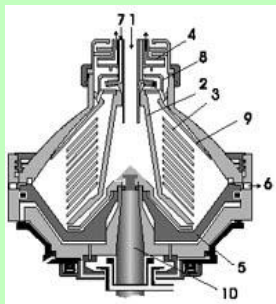
LEMEZES (DISC) CENTRIFUGÁK

A kónikus lemezek beépítésével csökken az ülepedési úthossz - ezzel javul a hatékonyság. Az ülepedés trajektóriája két sebességvektorból tevődik össze, mindkettő függvénye a sugárnak → görbe.



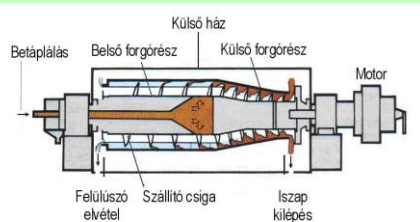
A LEMEZES CENTRIFUGÁK ÜRÍTÉSE

Ha a periférián lerakódó szilárd anyag nyomása elér egy beállított értéket, akkor a mechanika (9) működésbe hoz egy hidraulikus rendszert, ami szétnyomja a ház alsó (5) és felső részét. A kinyíló réseken az üledék távozik (6) – a nyomás lecsökken, a ház visszazár, folyik tovább az elválasztás.
Többféle megoldás.



DEKANTER CENTRIFUGA

Két, eltérő fordulatszámú forgórésze van:
A külső, kúpos kialakítású köpeny, és a Belső, szállítócsigával ellátott rotor.
Ez folyamatosan „kiemeli” az üledéket.



DEKANTER CENTRIFUGA

A dekanterek előnyei:

- Nagyon sűrű zagyok, iszapok is feldolgozhatók
- Hatékonyan víztelenít
- Ténylegesen folytonos üzem
- Nagy kapacitás

Hátrány:

- Bonyolult szerkezet, igényes műszaki megoldások
→ drága
- Nem túl nagy g értékek



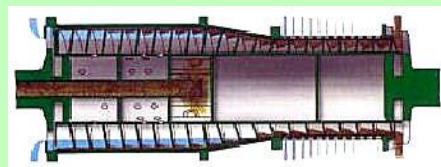
BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

13

DEKANTEREK FAJTÁI

Szűrőssel kombinált dekanter:

A kiemelt anyagot a kaparó egy hengeres szűrőfelületen víszí végig, eközben a víztartalma kiperéselődik, jelentősen csökken



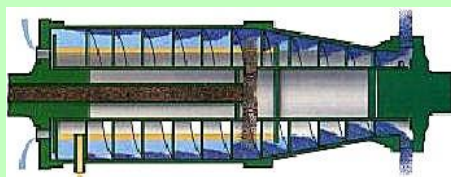
BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

14

DEKANTEREK FAJTÁI

Háromfázisú dekanter:

A szilárd anyagok elválasztása mellett két, nem elegendő folyadékfázis elválasztására is alkalmas.



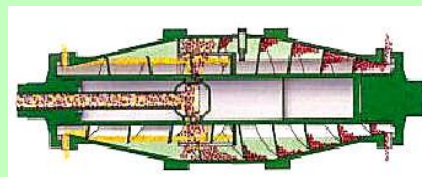
BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

15

DEKANTEREK FAJTÁI

„TRIKANTER, CENSOR”:

Többféle szilárd részecskét válogat szét a sűrűségkülönbség alapján (elmerülő és úszó frakció). Lehet úgy is használni, hogy a vizet nem vezetik át a készüléken, csak a veszteséget pótolják.



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

16

CENTRIFUGÁK ÖSSZEHASONLÍTÁSA

Típus	ρ_0 (%)	W_{\max} (m ³ /h)
Csőcentrifuga	0-1	150
Lemez (szakasos elvétel fűvókán)	0,01-10	200
Lemez (szakasos elvétel réseken)	0,2-20	100
Lemez (folytonos elvétel fűvókán)	1-30	300
Dekanter (szállítócsiga)	5-80	200



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

17

LÉPTÉKNÖVELÉS, ÖSSZEHASONLÍTÁS

Több elv használatos:

1. $G \cdot t = \text{konstans}$ (közelítő egyszerűsítés)

2. $\Sigma \cdot v_g = \text{térfogatáram}$ ahol:

Σ – a berendezés adataiból számítható konstans

v_g – a gravitációs ülepedési sebesség (az anyagi rendszerre jellemző konstans)



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

18