

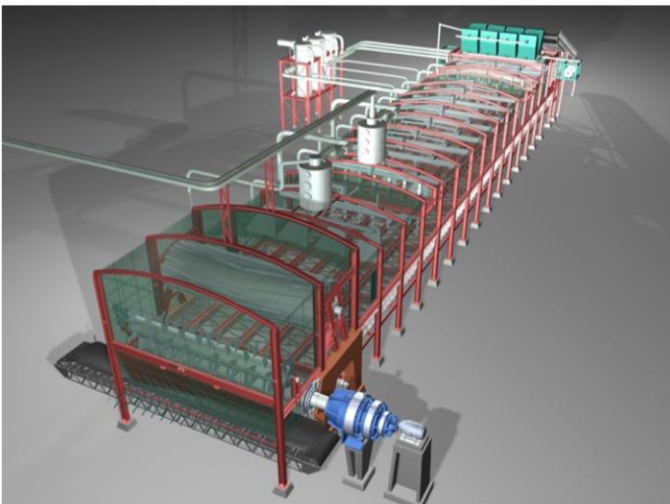


دستگاه دیفیوژن عصاره گیر (Diffusion)



استخراج یک روش جداسازی پرکاربرد در صنایع معدنی و غذایی است و به دوصورت استخراج مایع از مایع و یا استخراج مایع از جامد می‌باشد. در این روش با استفاده از حلال مناسب، ماده مورد نظر از مواد مایع یا مواد جامد استخراج می‌شود.

یکی از مهمترین مراحل استخراج قند در صنایع قند و نیشکر مرحله تولید شربت خام با حداکثر میزان قند و تفاله با حداقل درصد قند است. به عمل استخراج قند از خلال چغندر، شربت گیری، عصاره‌گیری دیفیوژن گفته می‌شود. در دستگاه دیفیوژن طبق فرآیند اسمزی و تراوش غشایی که تابعی از اختلاف غلظت قند در داخل و خارج سلول‌های چغندر خلال شده است، مواد قندی از بافت چغندر قند و یا نیشکر به طرف سطح نفوذ می‌کند و در داخل آب که از جهت مقابل به دستگاه وارد شده است، حل می‌شود.



در بسیاری از صنایع از جمله روغن کشی از دانه‌های روغنی، عصاره‌گیری از نیشکر و چغندر قند و تجهیزات عصاره‌گیری به شیوه‌های مختلف طراحی و ساخته می‌شوند. برای کاربردهای متفاوت سیستم استخراج و دیفیوژن شامل اجزایی نظیر، سبد، اسکرو، پاروها و گیربکس برای کمک به انتقال و توزیع مواد می‌باشد.

شرکت توربین‌دار سازنده دستگاه‌های دیفیوژن با ظرفیت ۴,۰۰۰ تا ۱۵,۰۰۰ تن در روز (برمبنای چغندر) و ارتفاع تا ۲۲ متر، میکسر با قطر ۴ تا ۸ متر و طول ۷ تا ۱۰ متر است.

