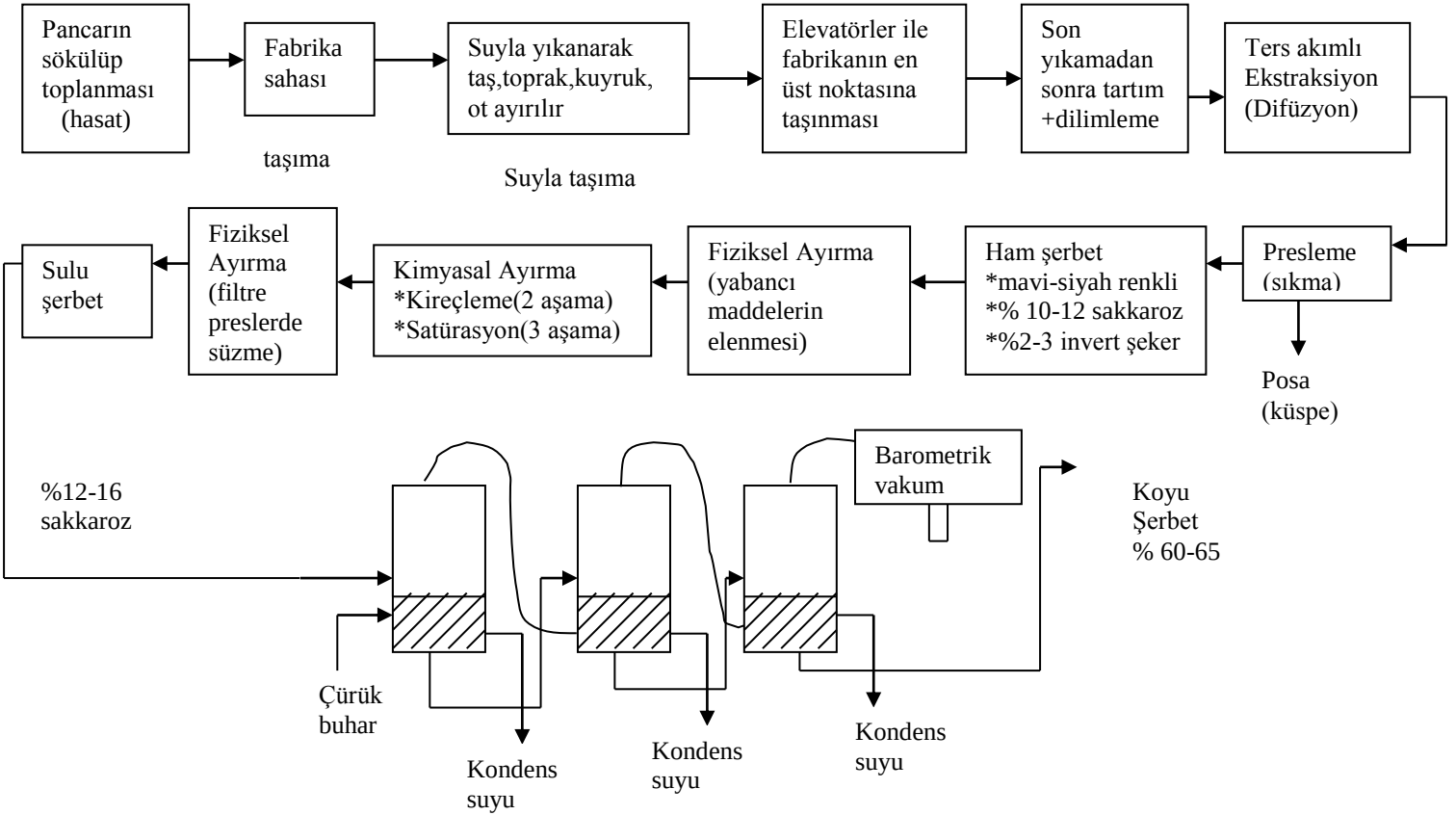
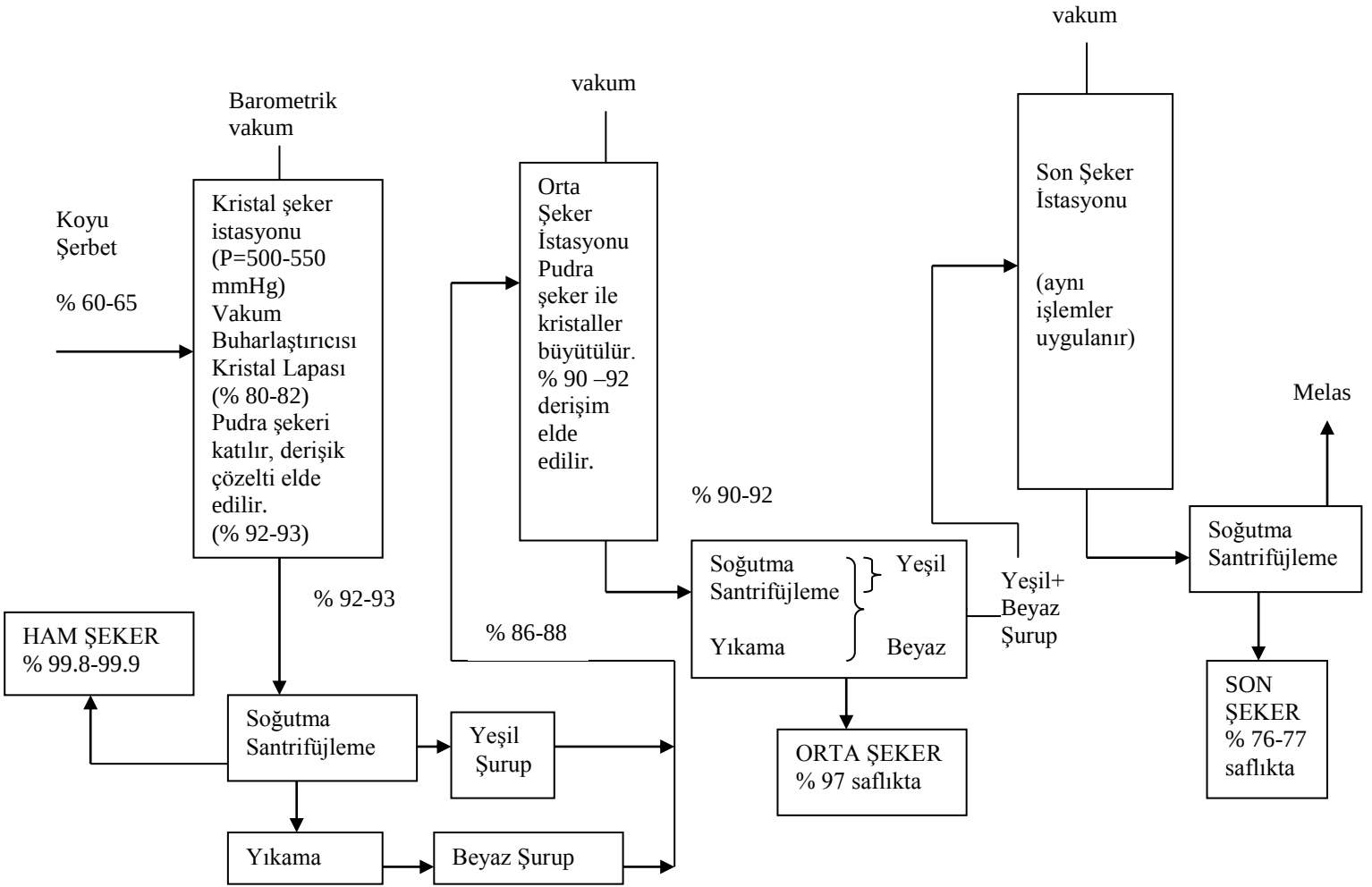
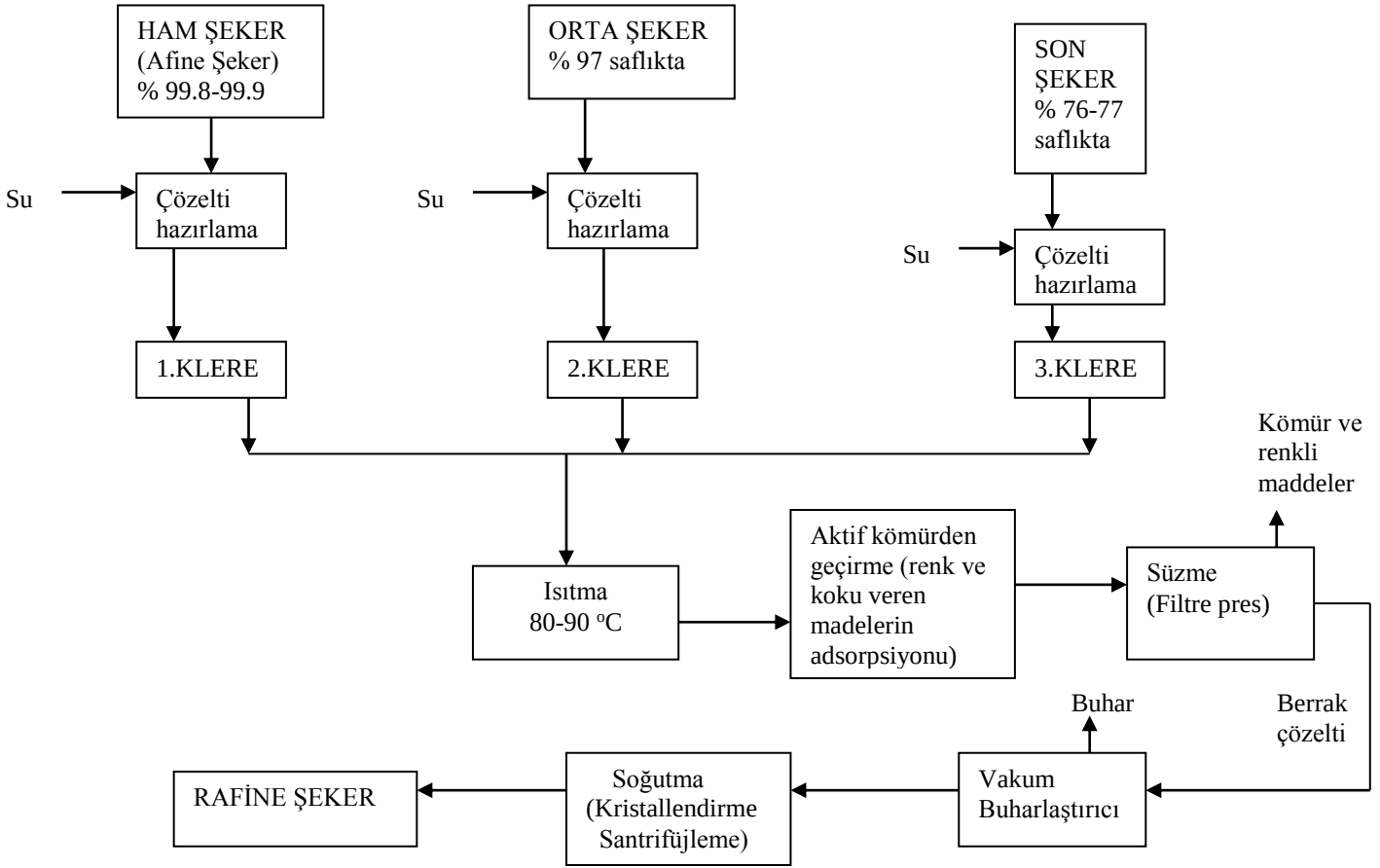
Şeker üretimi akım şeması




vakum
Barometrik vakum
vakum
Koyu Şerbet
% 60-65
Kristal şeker istasyonu (P=500-550 mmHg) Vakum Buharlaştırıcısı Kristal Lapası (% 80-82) Pudra şekeri katılır, derişik çözelti elde edilir. (% 92-93)
Orta Şeker İstasyonu Pudra şeker ile kristaller büyütülür. % 90 –92 derişim elde edilir.
Son Şeker İstasyonu
(aynı işlemler uygulanır)
Melas
% 90-92
Soğutma Santrifüjleme
Yıkama
Yeşil
Beyaz
Yeşil+ Beyaz Şurup
Soğutma Santrifüjleme
% 92-93
% 86-88
HAM ŞEKER % 99.8-99.9
Soğutma Santrifüjleme
Yeşil Şurup
ORTA ŞEKER % 97 saflıkta
SON ŞEKER % 76-77 saflıkta
Yıkama
Beyaz Şurup


HAM ŞEKER
(Afine Şeker)
% 99.8-99.9
ORTA ŞEKER
% 97 saflıkta
SON
ŞEKER
% 76-77
saflıkta
Su
Çözelti
hazırlama
Su
Çözelti
hazırlama
Su
Çözelti
hazırlama
1.KLERE
2.KLERE
3.KLERE
Kömür ve
renkli
maddeler
Isıtma
80-90 ºC
Aktif kömürden
geçirme (renk ve
koku veren
madelerin
adsorpsiyonu)
Süzme
(Filtre pres)
Buhar
Berrak
çözelti
RAFİNE ŞEKER
Soğutma
(Kristallendirme
Santrifüjleme)
Vakum
Buharlaştırıcı