

Анотація

У даній роботі було проаналізовано використання споживчих ресурсів на біотехнологічних промислових підприємствах по виготовленню харчових кислот, а саме – використання пари для технологічних цілей та з метою забезпечення економії.

Було проаналізовано технологічну схему виробництва молочної кислоти, методом анаеробної глибинної ферментації. Обрано тип установки, апаратів та їх місце в технологічній схемі. Обґрунтовано вибір апарата для проектування та модернізації, а саме – випарної установки для випарювання розчину, для якої встановлено технічні характеристики, конструкція і принцип дії. Порівняні основні характеристики розробленого апарата із аналогами та зроблено параметричний розрахунок випарної установки, а також її ескіз.