

## Doplňující údaje

## Technologické kroky výroby CUKRU 1/2 NEČISTÁ ČÁST VÝROBY

## Vysvětlení kroků

- Odběr vzorků pro stanovení cukru + hlíny
- ČSN 462 110 cukernatost min. 14%

- Koryto s otáčivými lopatami
- ✓ Odlučovač kamene
  - ✓ Síta, bubny
  - ✓ Kořínková linka
  - ✓ Řepná pračka

- Surová šťáva**
- ✓ Řezačka bubnová/desková
  - ✓ Sladké řízky (hranolky – pyramidový tvar)

- Difuzní šťáva**
- ✓ Obsahuje 16% cukru
  - ✓ Obsahuje balastní látky

- Přítomnost těchto látek je nežádoucí, protože:
- zabraňují krystalizaci – snižují výtěžnost procesu,
  - vstupují do krystalické mřížky cukru a barví ho.

**Dočereňá šťáva**

- Lehká šťáva**
- Stejný obsah cukru jako difuzní šťáva = proto nutné odpáření

- Těžká šťáva**
- 75% celkového objemu
  - Zpracovává se na cukr

Přijem cukrové řepy  
(obsah cukru je 26 %)

Čistění řepy

Řezání řepy

Difuze

Epurace

Saturace I., II.

Sedimentace

Filtrace

Odpařování

1. Plavení cukrovky do skládky cukrovaru = tzv. vodním plavením
2. Zbavení hlíny, písku, kamenů, volného chrástu, trávy
3. Oprání povrchu řepy

- Extrakce cukru do vody = vycukření
- Vyloužené řepné řízky – vedlejší produkt (krmné účely)

1. Průdčeri
2. Dočeri

- ❖ Saturace I. = odstránění necukru ve formě uhličitanu vápenatého (dekanter)
- ❖ Saturace II. = snížení obsahu vápníku - zvýšení čistoty šťávy

- Usazování kalu = dekanter

- Soustava velkých stojatých válcových nádob
1. Výroba páry (vstupující do odparky) v kotelně cukrovaru
  2. Po opuštění kotle směřuje k parní turbíně (pohání generátor pro výrobu el. energie)
  3. Po opuštění turbíny putuje do odparky

