

WPŁYW WYBRANYCH PARAMETRÓW NA PROCES SUSZENIA EKSTRAKTU Z BURAKÓW ĆWIKŁOWYCH W LABORATORYJNEJ SUSZARCE ROZPYŁOWEJ

Mariusz Surma, Stanisław Peroń, Klaudiusz Jałoszyński
Instytut Inżynierii Rolniczej, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Streszczenie. Wykonano doświadczenie nad suszeniem soku buraczanego w przeciwpędziowej laboratoryjnej suszarce rozpyłowej AVP ANHYDRO LAB1. Proces prowadzono przy temperaturze czynnika suszącego 140, 180, 220°C, przy zawartości suchej substancji w surowcu – 10, 20, 30%. Końcowa wilgotność suszu wynosiła 3-4%. Określono wpływ temperatury czynnika suszącego na wlocie i wylocie z suszarki, początkowej zawartości wody na wartość objętościowego strumienia wilgoci.

Slowa kluczowe: sok buraczany, ekstrakt, suszenie rozpyłowe

Wstęp i cel pracy

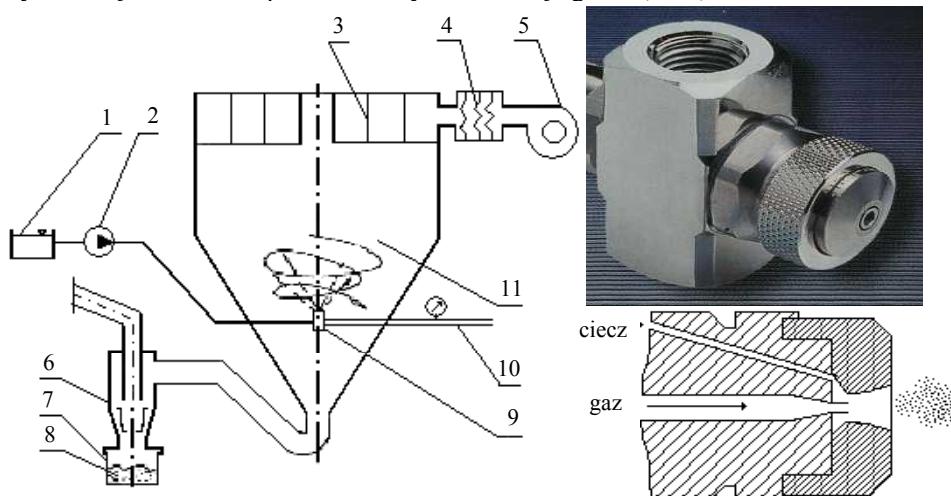
Barwienie produktów spożywczych jest nadal aktualnym problemem w technologii żywności. Wzrastają tendencje do zastępowania syntetycznych barwników spożywczych barwnikami pochodzenia naturalnego. Źródłem barwników czerwonych może być burak ćwikłowy. Jest on bogatym i łatwo dostępnym źródłem (K, Na, Ca, P, Fe, Zu), błonnika, aminokwasów oraz barwników betalainowych [Souci i in. 1962]. Z dostępnej literatury i praktyki wynika, że istnieje duża luka informacyjna w zakresie kinetyki oraz parametrów suszenia ekstraktu buraczanego.

Celem pracy było zbadanie wpływu wybranych parametrów na proces suszenia ekstraktu soku buraczanego odmiany „Chrobry” w suszarce rozpyłowej. Określono wpływ temperatury czynnika suszącego na wlocie i wylocie z komory suszarki i początkowej zawartości wody na wartość objętościowego strumienia wilgoci.

Metodyka

Do badań zastosowano ekstrakt soku buraka ćwikłowego o trzech stężeniach procentowych: 10%, 20% i 30%. Do każdej próbki dodano maltodekstrynę w celu polepszenia procesu suszenia. Maksymalna zawartość maltodekstryny jako nośnika w procesie suszenia soków wynosiła ok. 20% masy ekstraktu. Ekstrakt z buraka ćwikłowego poddano procesowi suszenia w suszarce rozpyłowej „APV ANHYDRO LAB 1”, wyposażonej w dyszę rozpylającą SU4 (Fluid Cap 60100 + Air Cap 120) - przedstawionej na rysunku 1.

Ekstrakt buraczany o ustalonej zawartości suchej substancji, tłoczono pompą perystaltyczną o napędzie bezstopniowym do rozpylacza. W suszarce następował suszenie materiału do wilgotności końcowej 3-4%. Surowiec suszony był w przeciwproudzie. Suszenie odbywało się w trzech temperaturach czynnika suszącego 140, 180, 220°C



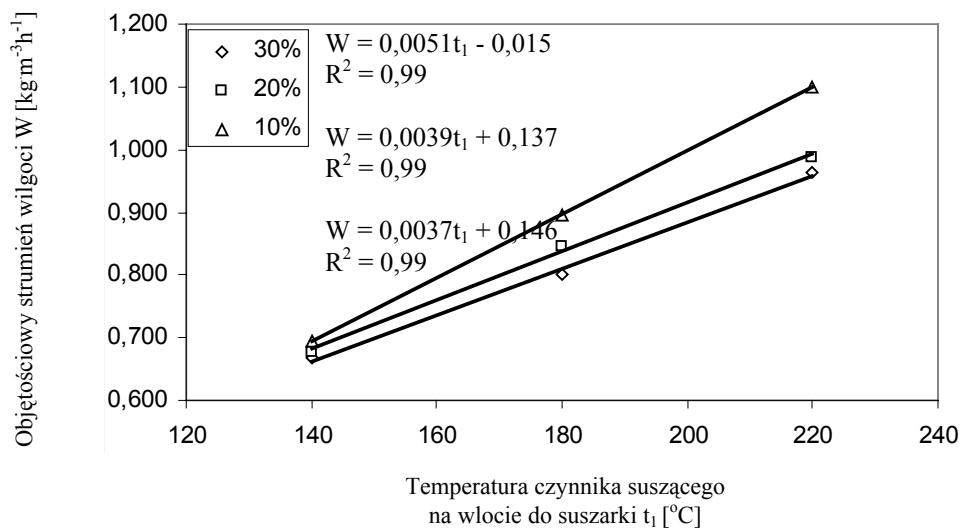
Rys. 1. Schemat suszarki rozpylowej APV ANHYDRO LAB1: 1 – pojemnik z brzeczką, 2 –pompa, 3 – kierownica strug powietrza, 4 – nagrzewnica, 5 – wentylator, 6 – cyklon, 7 – odbieralnik, 8 – susz, 9 – rozpylacz, 10 – przewód doprowadzający sprężone powietrze, 11 – komora suszenia

Fig. 1. Diagram of APV ANHYDRO LAB1 spray drier: 1 – container with wort, 2 – pump, 3 – air stream guide, 4 – heater, 5 – fan, 6 – cyclone, 7 – receiver, 8 – dried material, 9 – sprayer, 10 – conduit supplying compressed air, 11 – drying chamber

W trakcie badań dokonano pomiarów temperatury czynnika suszącego na wlocie i wylocie z komory suszenia, stężenia początkowego ekstraktu i wilgotności końcowej suszu. Wilgotność końcowa została określona metodą suszarkową wg normy PN-95/2-15008/02. Strumień masy odparowanej wody obliczono na podstawie dokonanych pomiarów ubytków masy podawanego surowca do suszarki oraz wilgotności początkowej i końcowej suszonego materiału – odnosząc ubytki masy do 1m^3 objętości końcowej suszenia i czasu 1 godziny. Masę suszu po procesie suszenia wyznaczono na wadze elektronicznej WPT 3/6 ($\pm 1\text{g}$). Strumień masy powietrza określano w oparciu o pomiar jego prędkości w rurze wylotowej cyklu anemometrem skrzydełkowym AA 2113 ($\pm 0,1 \text{ m}\cdot\text{s}^{-1}$). Każdy cykl pomiarów powtarzano 3-krotnie.

Wyniki

Rysunek 2 przedstawia zależności objętościowego strumienia wilgoci od temperatur czynnika suszącego t_1 na wlocie do komory suszenia przy trzech zawartościach wody w surowcu $u_1 = 2,33; 4; 9 \text{ kg H}_2\text{O kg}^{-1} \text{ s.m.}$



Rys. 2. Zależność objętościowego strumienia wilgoci W w funkcji temperatury czynnika suszącego t_l przy różnych zawartościach wody ($u_l=2,33 \div 9 \text{ kg H}_2\text{O kg}^{-1}$ s.m., $m \approx 0,98 \div 1,2 \text{ kg h}^{-1}$, $p=1,4 \text{ bar}$, $g_p=102,9 \text{ kg m}^{-3} \text{ h}^{-1}$, $t_o=21^\circ\text{C}$, $\varphi_o=37\%$, $t_2=74-82^\circ\text{C}$)

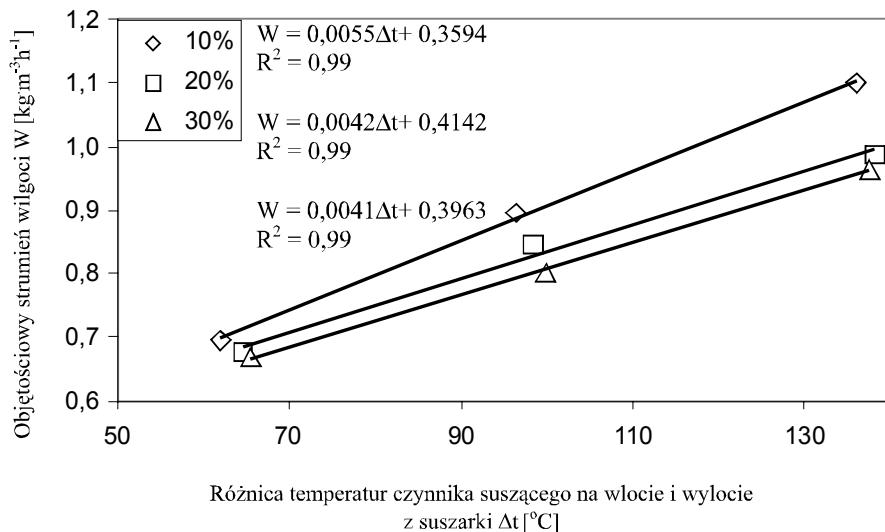
Fig. 2. Relationship of volumetric moisture stream W in function of drying medium temperature t_l for various water content values ($u_l=2.33 \div 9 \text{ kg H}_2\text{O kg}^{-1}$ of dry matter, $m \approx 0.98 \div 1.2 \text{ kg h}^{-1}$, $p=1.4 \text{ bar}$, $g_p=102.9 \text{ kg m}^{-3} \text{ h}^{-1}$, $t_o=21^\circ\text{C}$, $\varphi_o=37\%$, $t_2=74-82^\circ\text{C}$)

Jak wynika z wykresu zależności te mają charakter liniowy. Zgodnie z oczekiwaniem w miarę wzrostu temperatury t_l bardzo silnie rosła wartość objętościowego strumienia wilgoci. Zwiększenie zawartości wody w surowcu z 2,33 do 9 kg H₂O kg⁻¹ s.m. spowodowało wzrost objętościowego strumienia wilgoci o około 31 do 37%. Zależność $W=f(t_l)$ w zakresie temperatur od 140 do 220°C można opisać równaniem:

$$W=At_l+B \quad (1)$$

Rysunek 3 pokazuje wpływ różnicy temperatur czynnika suszącego Δt między wlotem i wylotem z komory suszenia na wartość objętościowego strumienia wilgoci przy zachowaniu stałosci pozostałych parametrów. Jak widać zależność ta przebiegała podobnie jak $W=f(t_l)$ – to jest liniowo.

Jak widać z danych przedstawionych na wykresie w miarę wzrostu wartości Δt – rósł objętościowy strumień wilgoci W . Największy objętościowy strumień wilgoci zależny od różnicy temperatur Δt zaobserwowano dla surowca o początkowej zawartości wody $u_l = 9 \text{ kg H}_2\text{O kg}^{-1}$ s. m., a najmniejszy dla surowca o początkowej zawartości wody $u_l=2,33 \text{ kg H}_2\text{O kg}^{-1}$ s. m. I tak dla surowca o początkowej zawartości wody $u_l = 2,33 \text{ kg H}_2\text{O kg}^{-1}$ s. m. objętościowy strumień wilgoci zwiększył się o ok. 30% przy wzroście temperatury Δt z 65,5°C do 137,5°C. Dla surowca o początkowej zawartości wilgoci równej 9 kg H₂O kg⁻¹ s. m. objętościowy strumień wilgoci zwiększył się o ok. 36%.



Rys. 3. Zależności objętościowego strumienia wilgoci W w funkcji różnicy temperatur czynnika suszącego na wlocie i wylocie z suszarki Δt [°C]

Fig. 3. Relationships of volumetric moisture stream W in function of drying medium temperature difference at inlet and outlet - Δt for various water content values ($u_1=2,33\div 9 \text{ kg H}_2\text{O kg}^{-1}$ s.m., $m \approx 0,98 \div 1,2 \text{ kg h}^{-1}$, $p=1,4 \text{ bar}$, $g_p=102,9 \text{ kg m}^{-3}\text{h}^{-1}$, $t_o=21^\circ\text{C}$, $\Phi_o=37\%$, $t_2=74\text{-}82^\circ\text{C}$)

Zauważono, że im mniejsza jest początkowa zawartość wody w surowcu u_1 - tym mniejsza jest różnica temperatur między wlotem i wywótem Δt o kilka procent.

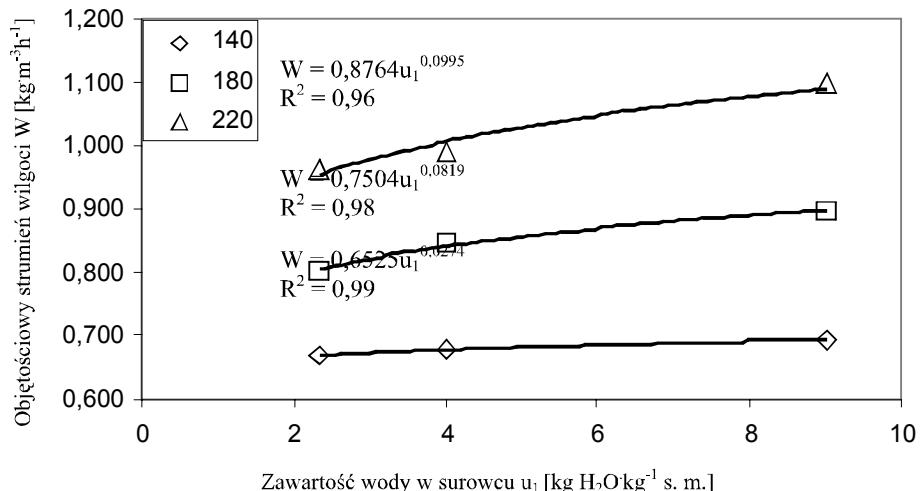
Zależność $w=f(\Delta t)$ w zakresie początkowej zawartości wody $u_1=2,33\div 9 \text{ kg H}_2\text{O kg}^{-1}$ s. m. można opisać równaniem:

$$W = A \Delta t + B \quad (2)$$

Doświadczenia autorów zajmujących się suszeniem ciekłej żywności m. in. wodnych roztworów maltodektryny i żelu skrobiowego potwierdzają decydujący wpływ zawartości suchej masy w surowcu na proces dyfuzji wody [Strumiło 1975].

Na rysunku 4 przedstawiono zależność objętościowego strumienia wilgoci W od początkowej zawartości wody w surowcu u_1 , przy trzech temperaturach czynnika suszącego 140, 180, 220°C i stałości pozostałych parametrów.

Wpływ wybranych parametrów...



Rys. 4. Zależność objętościowego strumienia wilgoci W w funkcji początkowej zawartości wody w surowcu u_1 przy różnych temperaturach czynnika suszającego t_1 ($m \approx 0,98 \div 1,2 \text{ kg} \cdot \text{h}^{-1}$, $p=1,4 \text{ bar}$, $g_p=102,9 \text{ kg} \cdot \text{m}^{-3} \cdot \text{h}^{-1}$, $u_2=0,003 \div 0,004 \text{ kg H}_2\text{O} \cdot \text{kg}^{-1}$ s.m., $t_o=21^\circ\text{C}$, $\varphi_o=37\%$ $t_2=74 \div 82^\circ\text{C}$)

Fig. 4. Relationship of volumetric moisture stream W in function of initial water content in material u_1 for various drying medium temperature values t_1 ($m \approx 0,98 \div 1,2 \text{ kg} \cdot \text{h}^{-1}$, $p=1,4 \text{ bar}$, $g_p=102,9 \text{ kg} \cdot \text{m}^{-3} \cdot \text{h}^{-1}$, $u_2=0,003 \div 0,004 \text{ kg H}_2\text{O} \cdot \text{kg}^{-1}$ of dry matter, $t_o=21^\circ\text{C}$, $\varphi_o=37\%$ $t_2=74 \div 82^\circ\text{C}$)

Jak wynika z wykresu zależności te mają charakter potęgowy. Zaobserwowano, że im mniejsza jest początkowa zawartość wody w surowcu u tym mniejszy jest objętościowy strumień wilgoci. Wzrost początkowej zawartości wody z 2,33 do 9 kg H₂O·kg⁻¹ suchej masy spowodował wzrost objętościowego strumienia wilgoci o ok. 5% przy temperaturze czynnika suszającego wynoszącej 140°C, 12,5% przy temperaturze 180°C i 14,5% przy temperaturze 220°C.

Zależność $W=f(u_1)$ w zakresie temperatur 140–220°C opisuje równanie:

$$W = Au_1^B \quad (3)$$

Wnioski

1. Wzrost temperatury czynnika suszającego na wlocie do komory suszenia w zakresie 140–220°C spowodował wzrost objętościowego strumienia wilgoci o ok. 31–37% w zależności od zastosowanego stężenia ekstraktu z buraków ćwikłowych.
2. Wzrost różnicy temperatur czynnika suszającego między wlotem a wylotem z suszarki w zakresie początkowej zawartości wody $u_1=2,33 \div 9 \text{ kg H}_2\text{O} \cdot \text{kg}^{-1}$ s.m. spowodował wzrost objętościowego strumienia wilgoci o ok. 30 do 36%.

3. Zwiększenie zawartości wody u_1 w podawanym surowcu do suszarki z zakresie początkowej zawartości wody w surowcu $u_1=2,33 \div 9 \text{ kg H}_2\text{O} \cdot \text{kg}^{-1}$ s.m. przy temperaturze $140 \div 220^\circ\text{C}$ spowodowało wzrost objętościowego strumienia wilgoci o ok. $5 \div 14,5\%$.
4. Zastosowanie maltodekstryny średniej (maksymalny dodatek 20% suchej substancji ekstraktu buraczanego) pozwoliło polepszyć proces suszenia (nie przyklejanie się surowca do powierzchni komory suszenia).

Bibliografia

- Souci S.W., Fachmann W., Kraut H. 1962. Die *Zusammensetzung der Lebensmittel. Nahrwert-Tabellen*. Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft M.B.H. Stuttgart.
- Strumillo Cz. 1975. Podstawy teorii i techniki suszenia. Warszawa.

THE IMPACT OF SELECTED PARAMETERS ON THE PROCESS OF GARDEN BEET EXTRACT DRYING IN A LABORATORY SPRAY DRIER

Abstract. An experiment on beet juice drying was performed in a counter-current laboratory spray drier - AVP ANHYDRO LAB1. The process was carried out at drying medium temperature values: 140, 180, 220°C, and for dry matter content in the material: 10, 20, 30%. Final humidity of dried material was 3-4%. The research allowed to determine the impact of drying medium temperature at drier inlet and outlet, and initial water content on the value of volumetric moisture stream.

Key words: beet juice, extract, spray drying

Adres do korespondencji:

Mariusz Surma; e-mail: mariusz.surma@up.wroc.pl
Instytut Inżynierii Rolniczej
Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu
ul. Chełmińskiego 37/41
51-630 Wrocław