

# Vplyv miešania na prestup kyslíka v droždiarskej výrobe

GRODOVSKÝ M., ČUNDERLÍKOVÁ M., HANULA P., PEŠTUKOVÁ A., Ústredný výskumný ústav potravinárskeho priemyslu, pobočka v Bratislave  
669.842/.846

Pri vypracovávaní technologického postupu na výrobu biologicky aktívneho droždia stáva sa aktuálnym problém optimálneho využitia vzduchu pri rozličných systémoch vetrania. Vo väčšine našich droždiarní sa používa rúrkové vetranie, ojedinele keramické sviečky. Zo skúseností, ako aj z orientačných pokusov je známe, že využitie vzduchu, resp. vzdušného kyslíka nepresahuje u rúrkových systémov 10 % vháňaného vzduchu. Naproti tomu účinok keramických sviečok je vyšší, avšak nákladnejšia a obtiažnejšia je údržba a čistenie.

Stanovenie koncentrácie kyslíka v kvasiacich sladinách podľa Rüffera [1] nasvedčuje, že za daných pomeroch takmer počas celého kvasenia leží obsah kyslíka v médiu len pri 20% hodnote nasýtenia. Súčasnou tendenciou droždiarskej technológie je preto zvýšenie percenta využitia kyslíka vo vháňanom vzduchu jednak úpravou kvasných nádob, jednak použitím miešania, ako i najrozširnejším usporiadaním vetrania, s prihladnutím najmä na ekonomiku toho-ktorého systému.

Účinnosť vetrania, t. j. množstvo využitkovateľného kyslíka v privádzanom vzduchu možno stanoviť buď chemickými, alebo fyzikálnymi metódami. Z chemických metód je najrozšírenejšia metóda podľa Cooper-Fernstrom-Millera [2], založená na oxydácii siričitanu na síran pri použití medi, resp. kobaltu ako katalyzátora. Fyzikálne metódy spočívajú buď na polarografickom meraní rozpustného kyslíka, alebo na meraní elektromotorickej sily článku podľa metódy Tödt-a [3]. Možno použiť však i meranie obsahu kyslíka na základe magnetickej susceptibility.

V našej práci sme použili prvú metódu, t. j. oxydáciu siričitanu na síran, katalyzovanú prítomnosťou medi. Siričitanovú metódu ovšem možno použiť len v pomerne malých objemoch laboratórnej prevádzky; v danom prípade do maximálneho objemu 80 litrov. Vychádzali sme totiž z predpokladu, že aj u kadí objemu napr. 70 m<sup>3</sup> sú pomery približne analogické a získané výsledky poskytujú reálny podklad pre aplikáciu vo fermentačných zariadeniach.

K použitiu tejto metódy viedla nás najmä jednoduchosť vlastnej metódy ako i skutočnosť, že získané výsledky prakticky korešpondujú s maximálnym využitím kyslíka pri kvasničnej fermentácii za rovnakých podmienok vetrania [4]. Na vyvinutí vhodného zariadenia podľa druhého fyzikálneho principu merania rozpustného kyslíka pracuje iná skupina tunajšieho ústavu.

Prestup kyslíka zo vzduchu, resp. zo vzdušnej bubliny môže byť podmienený odporom viacerých faktorov: vzdušného filmu obaľujúceho bublinu, odporom stýcejnej plochy a napokon odporom kvapalínového filmu. Pri fermentácii pristupuje ešte odpor bunečnej blánky. Podľa D. H. Phillipsa a M. J. Johnsona [5], pri malých otáčkach, t. j. pri nízkej turbulencii, prestup kyslíka závisí najmä na odporu kvapalínového filmu, čomu nasvedčuje i závislosť rýchlosťi prestupu kyslíka na parciálnom tlaku (kyslíka) vyjadrená ako 1,5 mocnina. Reakcia kyslíka zo siričitanom prebieha v tomto prípade v kvapalínovom filme. Zvýšenou turbulenciou pri veryšokých obrátkach miešadla dochádza však k zmenšeniu hrúbky kvapalínového filmu a reakcia medzi

kyslíkom a siričitanom prebieha v kvapalinovej fáze. Závislosť rýchlosťi prestupu kyslíka je takto priamo úmerná parciálnemu tlaku kyslíka. Koncentrácia kyslíka v kvapaline je pritom prakticky zanedbateľná. Pre tento prípad odvodili uvedení autori vzťah pre výpočet rýchlosťi prestupu kyslíka do kvapalného prostredia:

$$A N_0 = A D_0 \frac{[O]_0}{z},$$

kde znamená:

$A$  — povrch, cez ktorý nastáva prestup kyslíka,  
 $N_0$  — rýchlosť prestupu kyslíka jednotkou po-  
vrchu,

$D_0$  — difúzny koeficient prestupu kyslíka do  
kvapaliny,

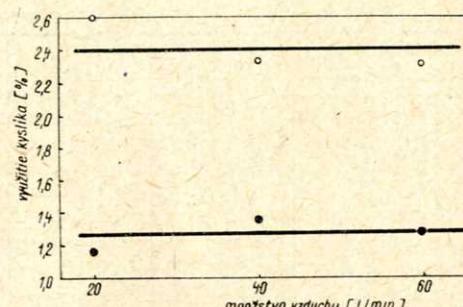
$[O]_0$  — koncentrácia rozpustného kyslíka na fázo-  
vom rozhraní v rovnováhe s plynnou fázou,

$z$  — hrúbka ideálneho kvapalného filmu.

Uvedená rovnica platí len pre prípad, keď za-  
niedbateľná časť reakcie medzi siričitanom a kys-  
líkom prebieha v kvapalnom filme. Z rovnice vy-  
plýva, že rýchlosť prestupu je nepriamo závislá na  
hrúbke kvapalinového filmu  $z$ . Stúpajúcim počtom  
obrátok miešadla sa zmenšuje hrúbka filmu, čo  
má za následok zvýšenie prestupu kyslíka, ako vy-  
plýva i z našich meraní uvedených v experimentál-  
nej časti.

### Experimentálna časť

Merania prestupu kyslíka ako aj fermentačné po-  
kusy sme prevádzkali v otvorenom hliníkovom tanku  
obsahu asi 130 litrov. Vzduch sa rozvádzal hliní-  
kovou rúrkou vnútornej svetlosti 7 mm, na dne sto-  
čenou do špirálky, do ktorej bolo navŕtaných asi  
200 otvorov priemeru 0,75 mm. Tank bol opatrený  
miešadlom s tromi dvojkridlami s možnosťou mene-  
nia výšky i nastavenia sklonu krídel. Troma symet-  
ricky v tanku umiestnenými zarážkami dosahovalo-  
sa zvýšenie turbulencie. Pohon miešadla zabezpe-  
čoval trojfázový motor 0,3 kW. Otáčky miešadla  
možno meniť prevodom v rozsahu 180 až 240/min.  
Kompresorom dodávaný vzduch sa zbavoval oleja  
prestupom cez koksový filter a prebubláním cez  
vodný stípec. Množstvo privádzaného vzduchu re-



Obr. 2. Vplyv výšky hladiny vody

○ — výška hladiny vody 60 cm; tlak 748 tor  
● — výška hladiny vody 30 cm; tlak 748 tor

gulované redukčným ventilom v rozsahu 10 až 60  
litrov sa meralo univerzálnym prietokomerom LP.  
Percento využitého kyslíka sa stanovovalo uvede-  
nou siričitanovou metódou podľa Cooper-Fernstrom-  
Millera [1]. Používali sme asi 0,1 n siričitanový  
roztok, katalyzovaný  $10^{-3}$ M síranom meďnatým.  
Úbytok siričitanu sme stanovovali jodometricky a  
výsledky sme vyjadrili v mg kyslíka na 1 liter kva-  
paliny/min, čo je ekvivalentne  $1/16$  milimolu kyslíka.

Pri meraniach spotreby kyslíka sledoval sa vplyv  
teploty vody, výšky hladiny, počtu obrátok, ako  
i množstvo vzduchu, za súčasného registrovania ba-  
rometrického tlaku a teploty vzduchu.

### Vplyv teploty vody

Merania sa prevádzkali pri teplote  $20^{\circ}\text{C}$  a  $30^{\circ}\text{C}$   
a pri výške hladiny siričitanového roztoku 30 a  
60 cm. Vplyv teploty sa znateľne prejavil až pri  
výške hladiny 60 cm; pri výške hladiny 30 cm jed-  
notlivé merania sa líšili len v rámci pozorovacích  
chýb. Zmenšená rozpustnosť vzduchu a kyslíka pri  
vyššej teplote vody je čiastočne využívaná vyš-  
šou reakčnou rýchlosťou oxydácie siričitanu (obr.  
1).

### Vplyv výšky hladiny vody

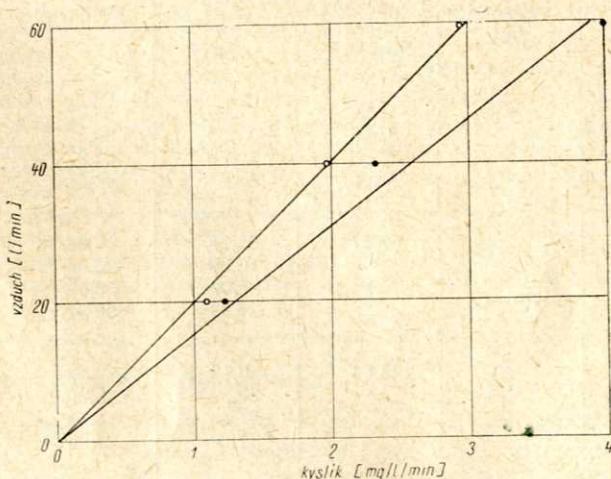
Pri stacionárnom vetraní bez miešania percento  
využitia kyslíka bolo podľa predpokladu priamo  
úmerné výške hladiny, obdobne ako vo svojich prá-  
cach uvádzajú B. Franz [6] (obr. 2).

### Vplyv počtu obrátok miešadla

Za súčasného miešania a vetrania vplyv výšky  
hladiny je zrejmejší najmä pri zníženom vetraní.  
Samotný vplyv miešania spôsobuje takmer desa-  
tásobné zvýšenie využitia percenta vháňaného  
vzduchu, ktoré sa stáva ešte výraznejšie menením  
počtu obrátok miešadla. Počet obrátok na použitej  
aparáturé možno totiž prevodom meniť na: 180, 200,  
220, 240/min.

Pozoruhodný je však vplyv samotného miešania,  
t. j. bez vetrania na utilizáciu kyslíka, prejavu-  
júcu sa oxydáciu siričitanu. Merania sme prevá-  
dzali pri výške hladiny 33 a 40 cm, odpovedajúcej  
objemu 70, resp. 85 litrov fermentovanej kvapaliny.  
Na dosiahnutie turbulencie vplyva však výška ako  
i nastavenie miešadiel. Merania pri výške hladiny  
60 cm, odpovedajúcej 127 litrom objemu sme z prak-  
tických dôvodov neprevádzali, nakoľko pri takomto  
plnení melasových, resp. obilných zápar prakticky  
nemožno zabrániť peneniu a pretekaniu. Množstvo  
poholeného kyslíka pri uvedených výškach hladiny  
uvádzajú tabuľka 1.

Zvýšenie počtu obrátok zo 180 na 240 pri výške  
hladiny 33 cm zdvojnásobilo množstvo poholeného  
kyslíka; pri výške hladiny 40 cm bolo už takmer  
pätnásobné. Výška a nastavenie miešadiel sa pri tom



Obr. 1. Vplyv teploty vody

○ — spotreba kyslíku pri  $t$  vody  $20^{\circ}\text{C}$ ;  $t$  vzduchu  $25^{\circ}\text{C}$ ; b. tlak 749 tor  
● — spotreba kyslíku pri  $t$  vody  $30^{\circ}\text{C}$ ;  $t$  vzduchu  $24^{\circ}\text{C}$ ; b. tlak 748 tor

Tabuľka 1.

Bar. tlak	Teplota °C		Výška vody cm	Mieš. ot/min	Vzduch l/min	Kyslík v mg/l/min		Využitie %
	vody	vzduchu				dodaný	spotreb.	
749	32	20	33	180	10 20 30 60	39,00	8,10	20,78
						78,00	12,28	15,74
						117,00	15,52	13,26
						234,00	17,28	7,38
754,7	30	24	40	180	10 20 40 60	31,66	10,69	33,77
						63,32	11,28	17,82
						126,64	16,19	12,78
						189,96	18,54	9,76

nemení. Množstvo vháňaného vzduchu sa pohybovalo opäť od 10 až 60 litrov/min. Výsledky uvádzajú tabuľka 2.

Zo získaných dát vyplýva pozoruhodná skutočnosť, týkajúca sa využitia vháňaného vzduchu. Možno konštatovať, že toto je v nepriamej závislosti na množstve vháňaného vzduchu a priamo závislé však na počte obrátok miešadla. Dochádza takto k zdánlive paradoxnému zjavu, t. j. malé množstvo vháňaného vzduchu pri vysokých obrátkach miešadla dodáva kultivačnému prostrediu viac kyslíka ako naopak. Tak napr. 10 litrov vzduchu pri 240 obrátkach miešadla za minútu dodá fermentačnému prostrediu 19,6 mg O<sub>2</sub> na liter fermentačnej kvapaliny, zatiaľ čo 60 litrov vzduchu pri 180 obrátkach miešadla len 18,5 mg O<sub>2</sub>. Uvedená skutočnosť sa výrazne odrazí najmä v nákladoch na energiu, ktoré sú nepomerne vyššie na pohon kompresora ako pre miešadlá.

#### Vyhodnotenie a záver

Nápadným rozdielom medzi využitím vzduchu pri stacionárnom vetraní a vetraní za súčasného miešania zaoberali sa už viacerí autori [4-7]. Tieto rozdiely sa vysvetlovali najmä rozličným spôsobom prenosu kyslíka z plynného do kvapalného prostredia [5]. Zatiaľ čo pri stacionárnom vetraní pre percento využitia kyslíka je smerodajná predovšet-

kým výška hladiny, pri súčasnom miešaní dominantným sa stáva stupeň dosiahnej turbulencie.

Pri rúrkovom vetraní podľa B. Franzovej veľkosť otvorov v rozsahu 0,5 až 3 mm nemá prakticky merkantný vplyv na adsorbciu a tým aj na využitie kyslíka. Veľkosť otvorov nadobúda významu pri keramickom vetraní, ktoré však nebolo predmetom štúdia našich meraní. B. Franz taktiež uvádzá, že % využitia kyslíka stúpa asi o 2-2,5 % na každý meter výšky hladiny. Odporúčalo by tó uvedeným 10 % využitia vháňaného vzdušného kyslíka v praktických pomeroch, pri priemernej 4 m výške náplne fermentačných kadív. V našich meraniach sme dostali (tabuľka 1) vyššie výsledky a už pri výške hladiny 40 cm dosiahlo sa prakticky dvojpercentného využitia vzdušného kyslíka.

Zo získaných výsledkov, z ktorých niektoré môžu mať všeobecnú platnosť, ďalej vyplýva:

a) V počiatocnej — zákvasnej a konečnej fáze — dokvášanie — dostačuje len samotné miešanie a počas fermentácie znižuje sa spotreba vzduchu asi o 50 %.

b) Pri aplikácii tohto spôsobu v technologickej praxi, nedochádza k extrémnym výkyvom spotreby vzduchu [8], ale dosiahne sa určitého vyravnania, t. j. lepšieho využitia zdroja vzduchu — turbodmúchadiel.

Tabuľka 2.

Bar. tlak	Teplota °C		Výška vody cm	Mieš. ot/min	Vzduch l/min	Kyslík v mg/l/min		Využitie %
	vody	vzduchu				dodaný	spotreb.	
754,7	30	24	40	180 200 220 240	10	31,66	10,69	33,77
						31,66	11,52	36,39
						31,66	16,75	52,91
						31,66	19,57	61,81
754,7	30	24	40	180 200 220 240	20	63,32	11,28	17,82
						16,80	26,54	
						23,07	36,43	
						24,32	38,31	
754,7	30	24	40	180 200 220 240	40	126,64	16,19	12,78
						24,32	19,20	
						27,40	21,63	
						31,72	25,05	
754,7	30	24	40	180 200 220 240	60	189,96	18,54	9,76
						23,44	22,34	
						29,24	15,39	
						34,22	18,01	

c) Použitím miešania dosiahne sa rovnomerného zásobovania kvasník živinami ako i rovnomerného rozptýlenia biomasy v médiu; v prípade aglutinácie možno zamedzit sedimentáciu kvasník, a tým prakticky vylúčiť poruchy fermentačného procesu.

d) Napokon pri použití tohto technologického usporiadania, znížuje sa spotreba odpeňovadla, ktoré okrem „otravovania“ kvasník zhoršuje prestup kyslíka do kultivačného média.

Vplyv teploty v rozmedzí, prichádzajúcim do úvahy v praxi (28 až 33°C) je zanedbateľný.

Vplyv miešania na rýchlosť prestupu kyslíka má obzvláštny význam pri aerobných fermentačných procesoch vôbec, najmä však v droždiarskej výrobe. Spotreba vzduchu na 1 kg prírastku kvasník štandardnej sušiny 27 % pri použití rozličných systémov vetrania podľa B. Franz [5] je nasledovná:

Vetranie dierkoványm	
rúrami . . . . .	15—25 m <sup>3</sup> vzduchu/1 kg kvasník
Vetranie syst.	
Vogelbusch . . . . .	8 m <sup>3</sup> " "
Waldhof . . . . .	5—8 m <sup>3</sup> " "
Trenčín — keramické	
vetranie . . . . .	6 m <sup>3</sup> " "

Pri našich pokusoch, kým sme neoverili účinnosť vetrania za súčasného miešania, sa pohybovala spotreba vzduchu od 8,5 do 13 m<sup>3</sup>/1 kg kvasník. Na základe vykonaných meraní dosiahli sme však zníženie spotreby vzduchu na 2,5 až 3 m<sup>3</sup>/1 kg kvasník pri zachovaní požadovanej výtažnosti a kvality droždia. Pracovali sme jednak s melasovými, jednak s kombinovanými melasovomaltózovými sladinkami v priemernom zriedení 1 : 25 prítokovým spôsobom. Množstvo násadného droždia činilo 1 %, výtažok sa pohyboval okolo 3 až 4 % konečného objemu

#### ВЛИЯНИЕ ПЕРЕМЕШИВАНИЯ НА ПЕРЕХОД КИСЛОРОДА ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ДРОЖЖЕЙ

Авторы публикуют в настоящей статье результаты своих экспериментальных исследований направленных на изучение влияния перемешивания совмещенного с аэрацией сбраживаемого материала при производстве дрожжей. При экспериментах определялся расход кислорода в зависимости от хода ферментации, изучалось влияние температуры воды и высоты столба жидкости подвергаемой аэрации, влияние числа оборотов мешалки и тд. Авторы выводят заключения доказывающие, что перемешивание с одновременной аэрацией дает значительную экономию воздуха, достигающую 50 %, далее экономию пенособирающего жира и много других выгод.

#### EINFLUSS DER MISCHUNG AUF DIE SAUERSTOFFZUFUHR IN DER HEFEFABRIKATION

Die Autoren veröffentlichen ihre experimentalen Erfahrungen mit der gleichzeitigen Benützung von Mischung und Lüftung in der Hefefabrikation. Bei den Versuchen, in welchen der Sauerstoffverbrauch im Verlauf der Gärung gemessen wurde, verfolgte man den Einfluss der Temperatur des Wassers, den Einfluss der Höhe der belüfteten Flüssigkeitsschicht, der Zahl der Drehungen des Rührwerkes usw. Die Autoren kommen zu dem Schluss, dass bei der gleichzeitigen Mischung und Belüftung eine wesentliche Luftersparnis (bis zu 50 %) erzielt werden kann, sowie auch eine Abschäumfettersparnis und andere Vorteile.

#### EFFECT OF AGITATION ON OXYGEN TRANSFER IN YEAST PRODUCTION

The article presents the results of experiments aimed at improving the technology of yeast production by introducing agitation synchronized with aeration. The authors have measured the oxygen consumption in the course of fermentation and studied the influence of water temperature, height of liquid column undergoing aeration, number of agitator revolutions etc. Their conclusions indicate, that by synchronous agitation and aeration very substantial savings can be achieved, as the amount of air can be reduced by as much as 50 %. Further savings result from reduced consumption of defoaming substances and other chemicals.

fermentačnej kvapaliv; t. j. 50 až 60 % na melasu.

Pre ilustráciu možno uviesť: pre kvasnú kád užitočného obsahu 700 hl treba podľa prevádzkových skúseností 70 m<sup>3</sup> vzduchu na 10 hl náplne, t. j. 4900 m<sup>3</sup>/hodinu. Pri použití miešadla pri dvojnásobnom znížení prestupu kyslíka podľa prevedených laboratórnych meraní možno očakávať zníženie vzduchu na 2450 m<sup>3</sup>/hodinu.

Kompresor pri 2 ata s výkonom 6300 m<sup>3</sup> vzduchu/hodinu spotrebuje 250 kW. Potrebných 4900 m<sup>3</sup> vzduchu vyžaduje 194 kW; pre pohon miešadla pre kád uvedeného užitočného obsahu je zapotrebný príkon 20 kW.

Spotreba energie sa javí teda takto:

a) pri použití samotného vetrania:	
4900 m <sup>3</sup> vzduchu — 194 kW	
b) pri použití vetrania s miešaním:	
2450 m <sup>3</sup> vzduchu — dvojnásobný prestup, t. j. polovičná spotreba . . . . .	97 kW
miešadlo . . . . .	20 kW
spolu . . . . .	117 kW

Predpokladaná úspora elektrickej energie 77 kW, t. j. 40 %. Z uvedeného príkladu možno konštatovať, že kompresor zásobujúci kadu bez miešadla, pri súčasnom miešaní a nezmenenej kapacite stačí zásobovať vzduchom 2 až 3 kvasné kade tohože objemu.

#### Literatúra

- [1] Rüffer H., Dissertationsarbeit T. U. Berlin, 1958, str. 35.
- [2] Cooper C. M., Fernstrom G. A., Miller S. A., Ind. Eng. Chem. 36, 504 (1944).
- [3] Tödt F., a spol. Biochem. Ztschr. 3232, 192 (1952).
- [4] Maxon W. D., Johnson M. J., Ind. Chem. 45, 2554 (1953).
- [5] Phillips Donald H., a Johnson J. M., Ind. Eng. Chem. 51, 33 (1959).
- [6] Franz B., Die Nahrung 2, 1104 (1958).
- [7] Bolivar J., Brantweinwirtschaft 78, 1 (1958).
- [8] Fries V. H., Chemiker Ztg. 80, 13, 411 (1956).

Došlo do redakce 25. 11. 1960.