

OBSAH

1 ÚVOD	3
2 ODSOLOVÁNÍ VODY POMOCÍ MEMBRÁNOVÉ DESTILACE V POTRAVINÁŘSTVÍ.....	5
3 SOUČASNÉ VYUŽITÍ ELEKTROMEMBRÁNOVÝCH PROCESŮ	19
4 VYUŽITÍ NANOVLÁKENNÝCH MEMBRÁN V PROCESU FILTRACE ALKOHOLICKÝCH NÁPOJŮ	21
5 PROJEKT MEMGREENTRANS: AKČNÍ PLÁN	37
6 VÝSLEDKY PROJEKTU MEMGREENTRANS.....	47
7 POZNÁMKY	49

ODSOLOVÁNÍ VODY POMOCÍ MEMBRÁNOVÉ DESTILACE
V POTRAVINÁŘSTVÍ Projekt je zaměřen na aplikaci membránové destilace MD v oblasti výroby vody. Účelem této studie je zjistit principy a možnosti upotřebení MD (přímo, vakuová, air gap), určit klíčové provozní parametry jako poměrů, specifická spotřeba energie – SEC, kapacitní účinnost – TPO a další technické parametry MD v běžných podmínkách (20, 40, 60, 80, 100). Největší zájmem je ovládat MD v rámci průmyslu (odsolování syrovátky, regulace vlnových délek pro výrobu přírodních nápojů a nápojů z rostlinných materiálů, výroba nápojů z ovocných koncentrátů a kofeinu (zpracování zelených výpalů) a výroba nápojů z ovocných koncentrátů (výroba zelených nápojů pro konzervaci zeleniny).

Michal Jurekovič ze společnosti MEGA s.r.l. vytvořil a předložil tento SEMIKONKRETNÍ VYUŽITÍ ELEKTROMEMBRÁNOVÝCH PROCESŮ V PRŮMYSLU. V prezentaci se především zaměřuje na dvě oblasti využití elektromembránových procesů v průmyslu v oblasti zpracování vody.

