

Tóm tắt Khóa luận tốt nghiệp

**THIẾT KẾ PHÂN XỬNG SẢN XUẤT ACID ACETIC BẰNG PHƯƠNG PHÁP
LÊN MEN PHỤC VỤ CHẾ BIẾN MỦ CAO SU**

Sinh viên: Trần Minh Trí

Khóa: 2001 – 2005

Acid acetic (hay còn gọi là ethanol acid) là một hóa chất có giá trị kinh tế cao, được ứng dụng trong rất nhiều ngành công nghiệp như: công nghiệp tổng hợp hữu cơ, công nghiệp thực phẩm, công nghiệp chế biến mủ cao su...

Ở Việt Nam tuy ngành công nghiệp tổng hợp hữu cơ còn non trẻ nhưng nhu cầu sử dụng acid acetic trong đời sống và trong hoạt động công nghiệp rất lớn. Đặc biệt là đối với ngành chế biến cao su thiên nhiên đang phát triển rất mạnh và vươn lên thành ngành công nghiệp quan trọng hiện nay thì acid acetic là hóa chất có vai trò không thể thiếu trong quy trình làm đông tụ mủ cao su thiên nhiên.

Do là một nước nông nghiệp có khí hậu nhiệt đới nên nguồn nguyên liệu sản xuất acid acetic (như mật rỉ, hoa quả chín, tinh bột, cồn...) trong nước khá dồi dào. Với điều kiện như vậy thì rất thích hợp cho việc triển khai và áp dụng quy trình sản xuất acid acetic bằng phương pháp sinh học vào thực tế sản xuất. Cho nên việc nghiên cứu và thiết kế một quy trình sản xuất acid acetic bằng phương pháp sinh học (ứng dụng công nghệ sinh học) mang ý nghĩa thực tiễn trong tình hình phát triển của nước ta hiện nay và trong tương lai.

Nội dung thực hiện:

- Phân tích và lựa chọn phương pháp lên men acid acetic phù hợp
- Lựa chọn chủng vi khuẩn acetic cho năng suất cao và ổn định
- Lựa chọn nguyên liệu lên men
- Lựa chọn vật liệu trong nước thay thế cho vật liệu nước ngoài làm chất mang (vật liệu bám)
- Tính toán, thiết kế quy trình và các thiết bị sản xuất
- Đánh giá hiệu quả kinh tế và khả năng ứng dụng của quy trình sản xuất

hợp của hai chất β -Sitosterol và Stigmasterol.