

制糖译丛

第七辑

制糖译丛编辑委员会编

輕工業出版社

制 糖 譯 叢
第 七 輯

制糖譯叢編輯委員會編

輕工業出版社

1958年·北京

目 录

糖業機械

- 提高壓榨機抽出率的基本條件 約翰·格里夫著 (3)
新型連續滲出器 D. G. 布朗希金著 (15)
在制糖生產中採用水力分離器分離懸浮物 D. G. 布朗希金著 (18)
糖機新專利簡介 國際糖業雜誌專輯 (24)
噴淋式硫爐塔 E. H. 阿布希斯基著 (31)
糖汁的電隔膜除礦質法的試驗 J. H. 比尼著 (33)

制糖工藝

- 用細胞破裂法從甜菜中提取糖汁 布朗奈爾等著 (36)
用甲丙兩系煮糖法的散庄糖煮煉新工藝 A. L. 草伯著 (47)
科學化結晶過程——白糖廠新的結晶方法 G. H. de 威利斯著 (54)

制糖化學

- 甜菜糖汁和廢蜜的含氮非糖份 B. 弗里德等著 (63)
糖膏的最大黏度 F. H. G. 啓禮著 (77)
從收貯到加工期間內甜菜和糖份損失的精確檢查和
計算 J. E. 弗列依希曼著 (81)
計算產糖率與標準廢蜜量的圖表 B. H. 別連脫明斯基著 (102)

制糖雜著

- 蔗渣 L. A. 特洛姆普著 (104)
制糖工業的新型防腐漆料 M. V. 梅定斯坦著 (124)

提高压榨机抽出率的基本条件

約翰·格里夫 著

关于压榨机的論著，通常是以叙述設備的使用，和由輸蔗机至爐房的各个过程中的优缺点作为題材的。

作者力求避免对于設備的構造型式上予以評述和指責。只以純正的觀點來說明以下各点是适合于在夏威夷羣島中的各糖厂，不問这些糖厂設備的性能或構造如何。

为了第一座压榨机要压榨的甘蔗做好原料处理准备工作的机械設備，原应首先加以重視，可是上面已經申明，因此，作者对这个問題，拟不加以論述。

事实上，近年来已过分誇大了原料处理設備的重要性，因此它所受到的重視，已經超过了它的价值。作者認真負責指出，把甘蔗处理好才进入第一座压榨机是必須的。在压榨过程中，把甘蔗处理得愈好，則在压榨方面就更愈容易取得良好的效果。

油 壓

压榨的基本原理就是施用压力，以抽出蔗汁，作者認為在高級压榨工作中的重点是对压力适当的和有效的应用。

压榨机承载的重量，在理論上是沒有限制的，但是在实际上，操作者必須根据現場情况和他所掌握的設備的强度或性質加以調整。無論如何，压榨工作不好，不应單純視為設備低劣或現場情况不良所致。工程师有責任来克服困难，調整設備，使能达到良好的效果。

只有以良好的判断，加以主管工程师的經驗，才能决定压榨机負荷的正确重量。工程师的目的應該尽可能使設備达到最

高的安全使用負荷。因高壓力對提高抽出極為重要的。簡言之，每呎輥子長度加上 70~80 噸，事實上可以說是合適的。

作者認為在這裡提出對超負荷的警語，不是不適用的。近來操作者的傾向往往忽視安全，在壓榨機上增加負荷而招致機件的損壞，同時不斷將較重的機件安裝上去。雖然這樣的工
作方法也許會有助於提高抽出，但是在工程實用上的確是不恰當的。

在某些糖廠里，機動力甚或不足的機動力是壓榨機承載重量的決定因素，這種情況的更正是一個特殊工程問題，本文不復論及。

在良好的壓榨操作中，總的油壓重量，即油壓柱缸產生的重量加上頂輥的重量的充分利用，是極其重要的。這總油壓重量最好能有效地利用於通過壓榨機的蔗渣層上。不少重量為傳動翻矢、頂輥軸瓦、油壓器活塞、或托渣板（底梳）等摩擦所抵消。對使用的油壓方面，應尽可能設法消除。

油壓缸的規格位置

因不同的壓榨機上可以使用不相等的壓力。如壓榨機的規格和構造相同，則其安全使用負荷也就應該相等。只有在原動機能力不足，和當原料處理設備工作不夠的場合下，才許使壓榨機承載不等的負荷，同時還可以減少第 2, 3 座壓榨機的負荷，而使滿足第 1 座壓榨機的壓力是有利的。

頂輥經常在矢輪端浮起得較多，這是由於傳動翻矢的動作，以及在一座壓榨機中，輥子兩端的油壓缸同樣規格，而齒輪端的蔗渣層較高所致。消除這個現象，可在翻矢端裝以較大的油壓缸。操作者必須謹記，較大的油壓缸是作為預防之用，但在翻矢裝配不良的場合下就失其功用。唯一的事實必須充分的保證對動翻矢經常保持良好的狀態，翻矢應有正確的規格，適當的吻合，和經常良好的潤滑。頂輥銅軸瓦的情況良好是十

分重要的。忽略或不重視配合，会大大降低效率的。还有些方法是把油压缸偏側裝置，以預防軸瓦在入蔗端傾斜和与机架接触。为了保持軸瓦相当的水平，偏側的多寡必須按不同的压榨机而变更。一般的規律第一座压榨机拟偏側約一吋，而到末座逐漸減少至約 5/8 吋已足够了。

油压的有效使用

銅軸瓦在机架內应升降灵活，同时与机架的接触面应有寬大的注油槽，使保持有良好的潤滑。

几年前，一般实用上在頂軸瓦下加以薄垫片，使压榨机在空轉运行时頂輥离开油压。为什么必須这样做，作者不能說明其理。压榨机当进料时的情况，大多数是頂軸瓦仅在前方升起，大量的压力似乎有效地作用于頂輥，而实际上是通过了薄垫片施于下軸瓦。这样可能完全起不了应有的作用；頂軸瓦前后最少須离开下軸瓦 $\frac{1}{2}$ 吋，全部压力才能应用于頂輥。採用这个方法則全部压力时常为頂輥所承載，同时只要頂輥升高一些，就保証全部压力轉換傳至蔗渣層了。托渣板如安裝得过高又是对压力的应用上另一种损失，操作者有时是会忽略的。关于托渣板适当的安裝方法，本文將詳述于后。現在要提醒操作者，托渣板是純粹为了把蔗渣層由前輥送至后輥而設計的。它在任何情况之下不能抽出蔗汁，因此，任何不合理应用反而造成浪費的。

另一个压力损失的根源是頂輥的联軸器。要是操作者对压榨机的裝嵌保証适当，同时联軸器有适当的規格，那么，这种损失是可以消除的。虽然为获得高級的压榨效果，压力是如此重要的一个因素，但須知在高压力能有利地应用以前，一切其他的情况都必須是适合的。若在相反的情况下，虽每呎輥長仅用 50 吨油压而致压榨机超負荷是完全可能的。

打 滑

超負荷这个名詞，应用于压榨工作上，即蔗渣層在通过压榨机时，每因故不能將頂輶升起而中悬的意义。阻塞就是入料受阻，經常是超負荷的結果。这个現象不是由于前輶与頂輶所引起，而是由于后輶与頂輶的打滑所造成。作者必須再度強調指出，若要提高抽出率，其方法不是降低油压而是矯正設備的缺陷。要取得最好的效果，必須使入料的蔗層厚度均匀，連續在托渣板上通过，同时要与頂輶表面以同样的速度傳送出口。換言之就是傳送蔗層时必須消除頂輶打滑的傾向。打滑經常造成蔗層断裂，隱藏的蔗汁被蔗渣帶去。显而易見，这对高抽出率是不利的。

防止打滑的方法既然是那么重要，通常是在輶子表面适当地开溝。表面的溝紋不宜大于要求，每吋 5~8 溝在实用上是良好的。当要求很大的压榨量时，有时需要在压榨机列有大的或粗糙的溝紋，但是必須指出：这是可以解决較高榨量的問題，一般增大溝紋的規格是会增加排汁阻力的，因此可能会減少抽出蔗汁。

蔗 汁 溝

事实上，克服排汁阻力採取蔗汁溝是有很大价值的。蔗汁溝本身不会抽出蔗汁，而是加强抽出的蔗汁容易溢出。

关于蔗汁溝的适当宽度、深度、和节距，大有不同的意見。作者不解，为什么在这問題上还有这样多的爭論。很明显的，寬度应尽可能的小，深度要足以排清全部蔗汁；距隔應就机械上的許可而紧密。作者建議，蔗汁溝寬度为 $\frac{1}{16}$ 吋，深度为 $1\frac{1}{2}$ 吋，节距不要超过 2 吋。蔗汁溝絕對要保持潔淨，若是一套疏汁刀不能滿足這項工作，应以兩套应付。

托渣板裝嵌

托渣板的裝嵌对压榨机的正确入料影响是很大的；托渣板裝得过高引起前輶与頂輶之間的打滑和阻塞，不必要的摩擦，和在托渣板本身压力的消耗。通常的傾向是托渣板裝得太低。虽然由于裝得低，摩擦力也許会減少，且压榨机运转無声，但这不是意味着工作較好，而往往是工作並不甚好。作者对压榨机发声頗感兴趣，由于它表示工作正进行着。

有些操作者認為頂輶是負責运送或牽引蔗層通过托渣板。这是一种完全錯誤的想法，虽然一个粗糙的頂輶在一定范围内是有輕微帮助的。但蔗層离开入料的推进力还是主要的因素。

要是托渣板裝得过低，即是輶与托渣板之間的空位过大，这样，蔗渣層傳送堆积而不利于后輶，直至充满空位后輶才开始入料。簡單的說，就是蔗渣層傳送在托渣板上厚于由压榨机放出的蔗渣層，所以它移动必然較慢于頂輶的表面。換言之，即頂輶与托渣板上的蔗渣層打滑。在托渣板后压着后輶的蔗渣層既厚于离开压榨机的蔗渣層，那么，后輶就要打滑直到能均匀入料。这样裝嵌方法，無論如何是不适当的。在事实上，后輶一般是大小交錯而在这过程中每造成蔗層断裂和蘊藏蔗汁的倾向。压榨机在这些情況之下工作是不正确的，由于油压蓄力器的重塊經常上下跳动。托渣板的裝嵌由嘴部至尾部的开口如增加得过大，则后輶所得后果，正与裝得太低相同。

托渣板裝得适宜，蔗層是与頂輶表面同样的速度通过托渣板上，同时进入后輶亦無堆积的倾向。适当的裝嵌方法，应根据压榨机的速度，每小时榨蔗量和纖維对蔗百分比来确定。在理論上，托渣板与頂輶应是同中心裝嵌的，但是这方法，由于巨大的摩阻而沒有实用。正确的方法是由嘴部至尾部的开口酌量逐步增加。这增加或間隙不要多过半吋。时常保証正确的間隙，必須把托渣板的嘴部和承架向前移动，同时与嘴部的磨損量

符合一致。如这样不适用于托渣板的一般型式，一个好的方法可用校准螺桿把托渣板的底部向前移动，使每週后期的移动量符合于那週嘴部的磨損，即新的托渣板 $\frac{1}{2}$ 吋，而压榨机經過几个星期运转后应为 $\frac{1}{2} \sim \frac{3}{4}$ 吋，同时嘴部表面磨損亦較大。

應該記住，托渣板与頂輥是同中心裝嵌的，不像由嘴部至尾部漸增开目的裝嵌法磨損得那么快。由前輥推出的蔗渣傳送通过托渣板上的摩擦較大，而且这摩擦越大，則托渣板的螺桿的引伸越大，同时要保持前輥的潔淨就越難。

削弱这个摩擦是有助于压榨机的工作的。托渣板不要过寬是絕對需要的，簡言之就是兩個底輥的中心距應該尽可能的接近。

托渣板的尾部至后輥的距离不要太大的——要是托渣板裝嵌得适当， $\frac{1}{2}$ 吋已十分滿足了。下面决定托渣板高度的規則，虽然不是絕對正确，但是在大多数的情况下应用，可能得到良好的效果。由頂輥表面至托渣板中心的距离，以英吋为計量單位：等于每小时每呎輥子長度處理纖維的吨数的 1.5 倍。

不同規格的輥子配合

打滑的防止既如此重要，三个輥子应尽可能接近同一的規格，同时操作者应注意用同一材料以制輥子的外壳。松軟，粗晶粒的鑄鐵是最好的材料。要是要求高抽出率，坚硬鑄鐵，半鋼或鋼的輥子外壳是不宜採用的。当运转时必須严格注意輥子表面的情况，和任何变滑倾向的象征，或任何部份光滑的發展。受了影响的部份应以空气扁鎚或其他适当的工具使成粗糙，而且三个輥子都是一样的重要。

压榨机列的佈置方式，操作者应根据輥子規格以每三个集中一組。最大的三个輥子应裝配在最慢轉速的地方，一般在第一座；最小的則裝在轉速最快之处等等。

在大多数糖厂里，压榨机經過多年运行，每座压榨机的三

个辊子，实际上不可能同样的規格的。作者关于各种不同辊子規格的佈置方法提出一些建議。

作者認為最坏的可能的結合，是一个大的頂輥与相当小的前輥和后輥。說明这个理由，必須理論化一些。一套压榨机的工作，就是每小时傳送一定量的經過徹底破碎和适当浸透的甘蔗，並在这过程中抽出尽可能多的蔗汁。換言之，減少由压榨机出来的蔗渣水份至最低的百分率。任何增加水份傾向的因素都是有害的。現在舉一个特殊的情况，以 $32\frac{1}{2}$ 吋直徑的頂輥与 $30\frac{1}{2}$ 吋直徑的前后輥配合。蔗渣層以較小的前輥($30\frac{1}{2}$ 吋 ϕ)表面速度进入压榨机並傳送至托渣板上。那么，蔗渣層应以兩個較小的辊子($30\frac{1}{2}$ 吋 ϕ)表面速度由压榨机傳送出来。若是这个理論正確的話，就这个实例来研究， $32\frac{1}{2}$ 吋直徑的頂輥于每一迴轉中，必有 $6\frac{1}{2}$ 吋打滑。这打滑在托渣板整个寬度的蔗渣層表面所形成。明显地，那打滑不断地进行，会使頂輥磨損得很快。同时由于打滑消耗巨大的动力也招致不如意的情况。如当頂輥小于前輥和后輥，则蔗渣層以較小的頂輥表面同一的速度进入压榨机並傳送至托渣板上。打滑都由前后輥产生，同时在比較小的表面上受到影响，这样，消除辊子的大量磨損，並克服由于打滑摩阻而消耗运力的浪費。像上述的情形，蔗渣層以較小辊子表面同一的速度送过排出辊子，但是作者認為这种情况仅存在于接触点。瞬間傳至中心或最大压力点之后，蔗渣層就以最快的速度离开，即是以較大的辊子表面速度。那么蔗渣与較小的辊子接触，它的行程不能快过那辊子的表面，而蔗渣層与較大的辊接触。由于在那表面上一系列的小断裂，就較快地离开了。要是这些断裂出現，作者認為就在通过接触点之后，这並不能推測为太多蔗汁被抽出，同时在这过程中抵抗力最小，致浪費巨大的压力，这样蔗渣就在断裂了。这里頂輥較大，蔗汁在断裂处随蔗渣層帶出，及至压力充分回升时，蔗汁就被蔗渣再度吸收。但是假定后輥較大，断裂处就在蔗渣層的底部，蔗

汁仍在压力下和在蔗渣有再度吸收蔗汁的机会之前，就通过后辊的汁溝而溢流出来。应用于前辊与顶辊亦同此理，所不同的就是压力在蔗渣层离开了前辊也不会完全开放的，因蔗渣层通过托渣板的抵抗力必须克服。

作者根据个人的经验，认为在末座压榨机的后辊稍大于顶辊可能获得最好的效果（即含水份最低）。综合上述各种规格辊子的不同配合方法，可以见到实用大的顶辊与小的后辊装在一起是十分恶劣的。后辊稍大于顶辊，要先注目于有害的影响。前辊稍大或稍小，对抽出率是没有多大影响的。

关于联合压榨机的安装，无论辊子的规格相等或不同，往往不能过份强调收狭装嵌。若是辊子装嵌得不够收狭的，来保证重力作用于蔗渣层而堆重块在油压蓄力器上那就等于不收效。有些操作者认为压榨机的装嵌，根据每小时一定的榨蔗量，掌握运行完成全部榨量，和经常速度均匀。这个方法是值得推荐的，但是可惜不能经常地进行。许多糖厂，经常掌握变更速度以适应不正常的甘蔗输送。那么，就不可能使蔗渣层经常达到理想的厚度。那无可避免的入料不正常状态，在管理最好的糖厂也层出不穷。控制这些不正常状态必须使压榨机的装嵌尽可能收狭。这项措施，在末座压榨机尤为重要。事实上，由第一座至末座的压榨机列，使各座装嵌渐趋于收狭是必要的。这原因是由于矢轮的速比是逐渐增大，亦是由第一座至末座的速度逐渐增加。假定顶辊和后辊装嵌得密合则顶辊线纹矢尖和后辊矢底就密合，这是错误的。首先克服无形的松弛量或空动量，全部压力才能有效地压在蔗渣层上。空动由于一些小缺陷造成的结果，有时是无可避免的，如顶辊瓦在机架内变动，顶盖或侧盖接合不好，调校螺栓太小，主螺栓或侧盖螺栓松动，轴颈接合不好和机架震动等。在压榨机装配中，两个不等的向上力作用于顶辊，而造成一些小缺陷。就是说，由于后辊的力作用于顶辊大于前辊的力，而这两力的合力倾斜地作用于顶辊。那

么，頂輥向右旋轉，而隨傾斜的方向上升，向下力作用于机架代替了向下的反作用力，那是由于大量的空动有直接关系的。裝嵌一座压榨机，操作者應經常留心輥子必須互相平行。不注意这一点，会产生大量不必要的磨阻推向輥子的軸頭和軸瓦边缘，严重时甚至会使輥子外壳脱离輥軸。

輥子的裝嵌

作者推荐后輥的裝嵌方法如下，应用全部油压，应將后輥与頂輥裝嵌密合，使輥子兩端关系真正相等。其次將压榨机慢慢轉動，离开油压在齶矢端的調校螺桿上，盖印一个記号，同时把这端适当的收紧。显明的在齶矢端調校螺桿的記号位置，其他端可按完全相同的尺寸收紧，首先裝好齶矢端是重要的，要是先裝他端，則不可能使齶矢端得到同等分量。這項工作应于榨季开始的三四天內每天进行。以后，每个位置都进行檢查，每星期一次已足够了。

沒有一定的法則能規定前輥的裝嵌。操作者裝嵌前輥以适应入料的要求。常常記着入料开口应尽可能縮小，和經常与頂輥平行。好的方法于每兩三星期保持把前輥調松一些，这样可以适应大量的磨損；此外，一座压榨机如經過長期运行，一般是需要較小的入料开口的。有些操作者保持入料开口过于縮小，似要提高蔗渣的含水份，但这仅能發現在压榨机的轉速很快，或蔗層很薄，和仅由于后輥的裝嵌不适当时。

浸透

浸透問題的重要性，可以說仅次于压力的应用。在糖厂中浸透水量的使用每受不足的限制，因此，每一滴水必須利用至最大有利是極为重要的。在該島中十二輥子的压榨机，通常將全部水量立刻注加于第三座压榨机的后面。很稀薄的蔗汁由第四座压榨机抽出，集中于貯箱內，同时以一水泵送至第二座压榨机后面作浸透应用。再由第三座压榨机將蔗汁抽出而集中，並泵至

第一座压榨机后面。有些糖厂应用第二座压榨机所出的蔗汁在第一座压榨机之前作为浸透，但是，原料处理设备工作若非极端良好，则最后的使用价值是很小的。十五辊子和九辊子的压榨机可采用同样的方法，而十五辊子比十二辊子的蔗汁多一次回流，当然九辊子的则少一次。

有些操作者只用由前辊出来的稀汁浸透在前一座压榨机。虽是一个很精巧的方法，但仍然还有很多的方法可以推荐。

正如工程师由于压榨设备陈旧和劣拙，在煮炼车间的设备不适当情况下，而感到妨碍且大大不利于“管理”。因加热、蒸煮或煮炼等设备的能量不充分，和处置得不经济，而削减浸透水，对获得良好的压榨效果就大大地增加困难。注加40~50%，是比较易于取得浸透效能，但是仅能注加少量，则在实际试验中，要得到良好的结果必须加以注意。作者觉得难以适当地说出正确的浸透水量，由于它是随甘蔗品种和不同纤维而变更的。于是认为可靠的說法，即少于40%是不够的。

浸透始终均匀分布于蔗渣层和快速注加于离开压榨机的蔗渣层是很重要的。即是說应在蔗渣层吸收空气之前注加进去。因此，浸透挡板的使用完全是需要的：为了这个目的而设计是特殊的。虽然还没有达到完善的設計，但是仅就操作中判断，也许可以达到完全的浸透。操作者必须牢记：在第一座压榨机完全浸透是与末座同等的重要。浸透水尽可能采用高温——200°F也不算过高的。一致公認热水比冷水透入蔗渣的细长分子中更深，和吸收糖份较多。此外，应用热水于第一座压榨机之前和与抽出的蔗汁混和有助于保持蔗汁的甜度，同时在复式浸透中无转化。如浸透不用热水是会造成浪费的，因此，略为提高混合汁的温度可使加热器的蒸汽用量略为节省。

管理浸透，各班设一人轮值，是绝对需要的。要是湯姆、迪克和哈利等都被容许来干预浸透，所得的结果可能有趣，但是肯定不会均匀的。蒸汽机岗位必须以最好的工人去管

理，例如平常十分勤力，富有經驗，知道蒸汽机的速度，有一些实际經驗能正确地估計經常通過壓榨機的甘蔗量的。于每小時內，他應指導採取壓碎機或第一座壓榨機的蔗汁和混和汁的樣本，教導怎樣求出蔗汁的錘度，和怎樣進行浸透，並指導將每天的運行結果記載於記錄簿內。有時如壓榨機的速度較慢，也應按樣本的判斷，指導應用近似的正確浸透水量。若遇壓榨機發生事故而停止運轉，應即將浸透水關閉。崗位工人有了正確指示後，在他為工作準確而感到自豪的同時，正是對他如何保持均勻浸透而感到驚人。

糖廠中有限制於浸透水量，因而採用濾泥壓出的甜水，即注入於末座壓榨機前以作浸透。在這種情況下，也應加設一學工採甜水樣是須要的。採樣應於每半小時內進行。如錘度在特殊份量的場合下，必須加以研究。雖然關於含糖份沒有正確的指示，但是可靠的規律，在末座壓榨機前用作浸透不許超過錘度1.5%，因它確會影響效果的。

以壓榨抽出試驗控制壓榨機的工作

保證榨季始終均勻和一致的良好工作，操作者要與化學人員合作。定期在各座壓榨機採樣是必需的，並要守在崗位使壓榨機經常工作能夠達到最高的限度。在壓榨機分別採用，以企圖比較其結果，無論那些樣本是干榨或其他方法實際是無關重要的。作者並不認為部份的干榨足以核實各座壓榨機的工能。干榨試驗在特殊環境下進行，盡其量不過是壓力的一個指標。事實上，獲得的結果要直接與使用的壓力相稱。干榨對浸透效率或正確排汁並沒有任何指示。同時也不指示壓榨機的裝置是否適當，因為干榨時的入料情況與正常運轉時完全不同。最後，全部壓榨機進行干榨試驗的適當做法須將浸透完全關閉，停止蔗屑運送機，而任由甘蔗通過進入壓榨機。避免造成一些蔗屑斷裂，首先在末座壓榨機進行。這是沉重而吃力的工作，並且在

压榨机上也是困难的。

作者認為分別在压榨机正确的採样方法，应在正常运行的状态下进行。就是說，找出蔗渣的含水份，含糖份，同时順序的自十二，九，六，和三辊压榨机得出的抽出率。含水份是压榨机工作的最好指示，要是最后的試驗比前几次的試驗水份显示增加，亦即确切的指示那座压榨机有調整的必要。这些試驗应于每星期进行兩次，并保持完全的記錄，以作星期与星期和每年之間的比較。

第一座压榨机用粗線紋

在压榨机组中由于原料处理设备不充分，或甘蔗进入第二座压榨机所遇的破碎度不能够保証浸透效能，可在第一座压榨机适当地开粗線紋。要是开了粗線紋，那么，頂輶的線紋內与底輶的線紋外咬合，趋向切蔗。虽然在第一座压榨机的抽出率也許会降低，但是甘蔗經過了較好的破碎而在其他座的压榨机受到好的浸透，效能是会增加的。这是在注重抽出率中，也許說粗線紋胜过細線紋的唯一实例。

輶子的速比

在羣島中普遍承認压榨机的速比，往日是由第一座至末座速度漸增，今已过时。近日压榨界已不採用。通常假設压榨机列应用同一速度是正确的。

單从获得抽出率問題考虑，正确的方法無疑地应为对各座压榨机单独轉动，而作者对此則堅決主張压榨机使用电力是先进的（編者按：要是近代型式的透平机合用，無疑地透平机也要提及）。

关于高速压榨应得最好的結果，工程师們仍有些不同的意見。有些主張提高輶子表面的速度与薄蔗層是正确的方法。其他方面則与作者同意，即在保証排汁通暢的条件下，在同样的擗量，以慢速度和相当厚的蔗層，才能获得良好的后果。

（董翰璉 譯自美国“糖業雜誌”1957年第1期，饒榮和校）

新型連續滲出器

Д. Г. 布朗希金 著

于 1955 ~ 1956 年的生产期間，在匈牙利的糖厂中有一厂对新型連續滲出器进行了中間工厂式的試驗。

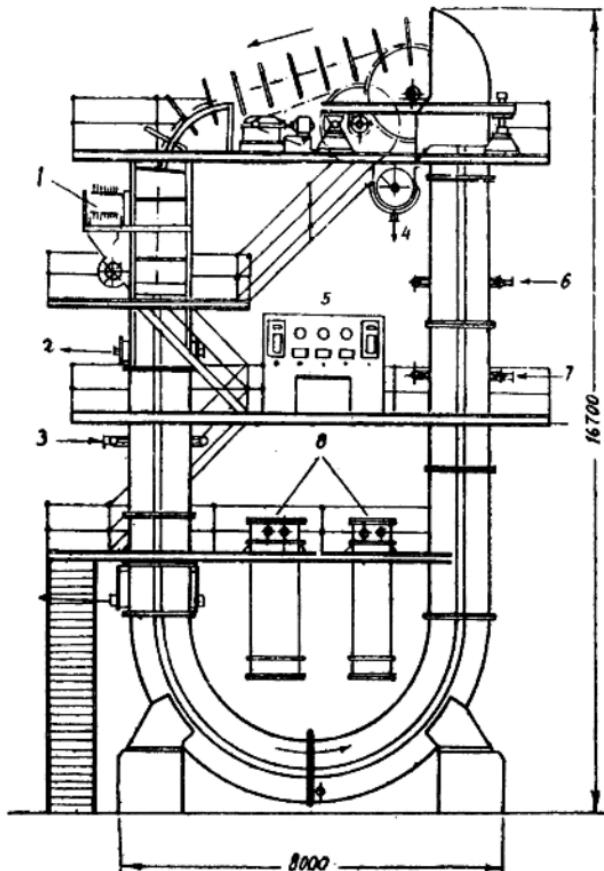


圖 1 新型滲出器

1-甜菜絲进口 2-滲出汁採樣 3-加熱甜菜絲用的熱滲出汁
4-膠絲 5-控制板 6-清水 7-壓榨膠絲的水 8-加熱器

滲出器(圖1)是由一支彎成如拉丁字母“J”形管子的外殼組成的。外殼下部的弯曲程度，應該保証甜菜絲均勻的前进而不再循環。

管子的截面是四角形的。外殼上有若干承受菜絲的構件，懸掛在兩條鏈子上。它們是用角鐵做成的框子，帶有用小鏈組成的網。類似的結構很有效，因為這樣的構件與篩網有所不同並沒有多大的流體阻力。環鏈由設在滲出器上部的電力傳動裝置來帶動。該鏈上懸掛着許多網框。這些按一定方向滑動的框子是以一定的距離固定在鏈子環節上的，鏈子的運動速度很容易改變（不需調節）。

新鮮的甜菜絲進入短的彎管，為了使菜絲均勻地分佈在框子的表面上，管內裝有形如旋轉鉗的專門副件。

在甜菜絲進入滲出器比較低的地方進行滲出汁的採樣。滲出汁經過垂直的篩網，進入管子內，然後沿管子送去進一步加工。這些篩的表面經常不斷地為流動的菜絲所沖洗，因此，無須另外裝設專門清洗篩的設備。

在低於取樣的地方，以循環的熱滲出汁，微微加熱菜絲，使甜菜胞漿收縮。浸漬過的菜絲由滲出器長彎管的上部排出。廢絲則進入壓榨機。新鮮的或回流的壓榨的廢絲水，同樣地進入長彎管的上部。彎管上有幾個入口的地方，可分別接受新鮮的和壓榨的廢絲水。

除了糖汁循環泵和加熱器外，上述浸取裝置沒有其他的輔助設備。當收回壓榨的廢絲水時，則需第二個加熱器。

菜絲從有調節轉數的切菜機進入試驗設備。菜絲在進入之先在帶式秤上稱重。

滲出器上裝設有所需要的全部控制測定儀器，這些儀器安裝在中心控制盤上，沿滲出器整個長度應裝設有觀察玻璃和取樣的旋塞。

滲出器的額定生產能力，為每晝夜處理160噸甜菜。在1955