

淀粉原料年产 12 万吨味精厂工艺设计重点味精生产废水
处理

摘 要

本次设计为味精工艺流程和味精生产设备的计算与选型的设计，目的是设计出节能环保的新型味精生产工厂。本设计的核心工艺是以玉米淀粉为生产的原料，先将淀粉转化成可利用的糖，再通过谷氨酸生产菌的碳代谢作用，将葡萄糖转化为谷氨酸，最终添加碱类使谷氨酸转化为味精。本设计共包括原料预处理工段、谷氨酸发酵工段、提取工段和味精成品加工工段。同时设计了淀粉液糖化车间、谷氨酸发酵提取车间和味精精制车间作为主要生产车间。本设计中全厂设计计算包括热量衡算、物料衡算、冷水电耗计算，结果表明：每生产 12000 吨的味精需要 1.92×10^5 吨的工业淀粉、 4.8×10^5 吨的配料水。

关键词：味精；发酵；液糖化；蒸发结晶

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。

如要下载或阅读全文，请访问：

<https://d.book118.com/965314302211011323>