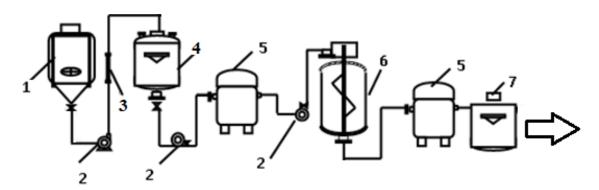
Кейс 7

Технология получения растворимой дрожжевой эстеразы включает в себя следующие позиции: 1-резурвуар для среды (мощность 25 кВт), 2-насос, 3-ротаметр, 4-ферментёр (мощность 25-30 кВт), 5-сепаратор (мощность 25 кВт), 6-реактор для высаливания (мощность 25 кВт), 7-ультрафильтрация (25 кВт).



Культивирование дрожжей в периодическом режиме проводили при 26°C в течение 6 суток. Получено 1100 л культуральной жидкости, из которой в технологическом процессе получено 1,2 кг продукта. Далее эстеразу очищали с помощью сульфата аммония (расход составил 561 кг/т, стоимость 39 400 сум/кг) и ультрафильтрации с использованием 20 000 л воды.

Использовали питательную среду следующего состава (кг/т):

	Реактивы	кг/т	Цена 1 кг, сум	Цена, сум
1.	сусло виноградное	100	10 000	
2.	дрожжевая разводка	10	1000	
3.	сахароза	150	15 000	
4.	NH ₄ H ₂ PO ₄	2	25000	
5.	KH ₂ PO ₄	2	25000	
6.	MgSO ₄ ·7 H ₂ O	1	30000	
7.	CaCO ₃	5	15000	
8.	капроновая кислота	1	46920	
9.	изоамиловый спирт	1	62000	
10.	Вода	1000	11.195	
11.	Электроэнергия 1кВт	100	450	
	Итого			

Задание:

- 1. Определите цену 1 т питательнй среды?
- 2. Из каких звеньев состоит технологическая схема?
- 3. Какова цена 1 л продукта, содержащей фермент эстеразу?
- 4. Какая позиция отсутствует в представленной технологической линии?