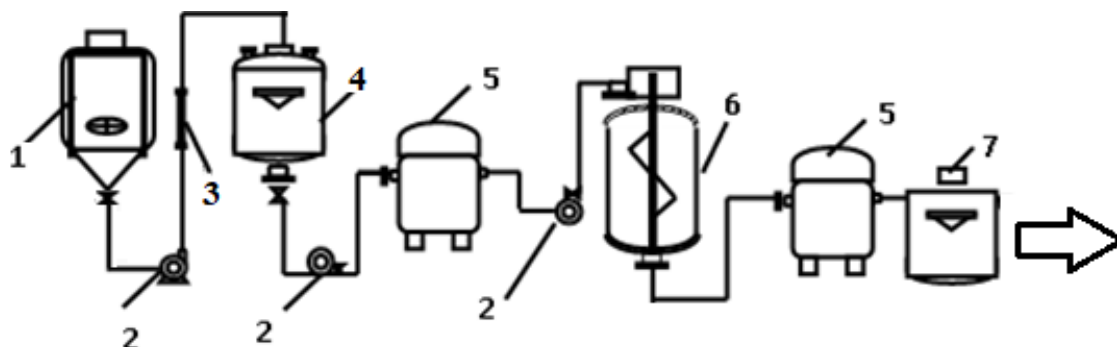


## 7-KEYS

Achitqi-zamburug' esteraza fermentini ishlab chiqarish texnologiyasi quyidagi pozitsiyalarni o'z ichiga oladi: 1-ozuqa muhit uchun rezervuar (quvvati 25 kVt), 2-nasos, 3-rotametr, 4-fermentyor (quvvati 25-30 kVt), 5-separator (quvvati 25 kVt), 6-cho'ktirish uchun reaktor (kuch 25 kVt), 7- ultrafiltratsiya (25 kVt).



Davriy sharoitda achitqi-zamburug'larni 6 kun davomida 26°C da amalga oshirildi. 1100 L kultural suyuqlik olindi, undan texnologik jarayonda 1,2 kg mahsulot olindi. Keyinchalik, esteraza fermenti ammoniy sulfat tuzi yordamida cho'ktirildi (iste'moli 561 kg/t, narxi 39 400 so'm/kg) va 20 000 litr suv bilan ultrafiltratsiya yordamida tozalandi.

Quyidagi tarkibdagi ozuqaviy muhit (kg/t) ishlatilgan:

	Reaktivlar	kg/t	Narxi 1 kg, so'm	Narxi, so'm
1.	Uzum sharbati	100	10 000	
2.	Achitqi-zamburug' inokulyati	10	1000	
3.	Saxaroza	150	15 000	
4.	$\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$	2	25000	
5.	$\text{KH}_2\text{PO}_4$	2	25000	
6.	$\text{MgSO}_4 \times 7 \text{ H}_2\text{O}$	1	30000	
7.	$\text{CaCO}_3$	5	15000	
8.	Kapron kislotasi	1	46920	
9.	Isoamil spirti	1	62000	
10.	Suv	1000	11.195	
11.	Elektroenergiya, 1kBT	100	450	
	<b>Jami</b>			

### Topshiriq:

- 1 tonna ozuqa muhitining narxini aniqlang?
- Texnologik sxema qanday tarkibiy qismlardan iborat?
- Esteraza fermenti bo'lgan 1 litr mahsulotning narxi qancha?
- Taqdim etilgan texnologik liniyada qanday pozitsiya etishmayapti?