



9:00	Приветствия участникам семинара
09:10-10:15	<p>Панельная дискуссия на тему импортозамещения в сахарном производстве.</p> <p>– Импортозамещение оборудования и сельскохозяйственной техники – <i>А.Ю. Ломанов, генеральный директор ООО «Сахар»</i></p> <p>– Вестерос. Особенности и инновации вакуум-конденсационных установок на сахарных заводах. Инжиниринг, производство и применение. <i>Руководитель теплотехнической группы Вестерос – А.Н. Исхаков.</i></p> <p>Химпром. Импортозамещение ТВС в сахарном производстве. <i>О. Кривошеев</i></p> <p>Опыт КНР в строительстве и сервисном обслуживании свеклосахарных заводов. <i>Ф. Боннанфан</i></p>
10:15-13:30	<p>Сессия 1. Технология</p> <p>Модераторы:</p>
10:15-11:10	<p>Ответы на вопросы заводов</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) <i>Эффективность применения III продуктовой схемы с клеровкой сахара III продукта по сравнению с аффинацией сахара III продукта при выработке сахара качества Экстра. На сколько будет увеличение расхода условного топлива в связи с увеличением количества сваренных в/а II продукта?</i> 2) <i>Рациональность перехода известняково-обжигательных печей с угля на природный газ</i> 3) <i>Влияние химического состава известняка на очистку диффузионного сока и работу выпарной установки;</i> 4) <i>Режим работы известняково-обжигательной печи, очистка известкового молока и сатурационного газа.</i> 5) <i>Какими технологическими параметрами на дефеко saturации можно компенсировать недостаточное время проведения холодной дефекации в связи с недостаточным объемом холодного дефекатора? Например, объем холодного дефекатора 90м3 при производительности 12000 т/сут свеклы.</i> 6) <i>Пути и возможность повышения активности известкового молока, полученного из известнякового камня низкого качества (содержание СаО до 90%). Влияние глубины залегания известнякового камня на содержание карбоната кальция. Существует ли распределение или изменение концентраций карбоната кальция и магния от центра к периферии фракции.</i> 7) <i>Размер и конфигурация щелей от неподвижной перегородки до дна горизонтального преддефекатора системы Бригель-Мюллер (есть разные мнения: 1. По паспортным данным, т.е. с нарастанием зазора от первой секции к последней; 2. Все секции одинаково максимально широко подрезаны; 3. «Юбкой» под углом 100о ÷ 110о)</i> 8) <i>Плюсы и минусы работы завода без сборника диф. сока. Схема реализации. Опыт заводов</i>



11:10-11:30	Партнер 2. Лабтехмонтаж: текущие проблемы приёма сырья в сырьевых лабораториях. Совместимость существующих ГОСТов с возможностями современных сырьевых лабораторий	
11:30-12:00	<i>Кофе-брейк</i>	
12:00-12:20	Партнер 3. Аквар-систем: использование микроволновых датчиков концентрации сахарных сиропов А445 в технологических потоках в сахарной промышленности	
12:20-13:10	<p>Ответы на вопросы заводов</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) <i>Технологическая схема уваривания утфеля 1, 2, 3 кристаллизации с использованием холодного кристаллизата. Опыт применения на сахзаводах РФ, Белоруссии. Автоматизация процесса, применяемое оборудование</i> 2) <i>Опыт уваривания утфелей 1 продукта на стандарт-сиропах с СВ 75%</i> 3) <i>Опыт внедрения схем маточного утфеля на сахарных заводах РФ. Отличительные особенности схем, поставщики услуг по разработке схем.</i> 4) <i>Причины отсутствия должного эффекта кристаллизации сахарозы в аппаратах на каждой из трех ступеней уваривания в сахарных растворах в условиях высокой доброкачественности.</i> 5) <i>Особенности ведения процессов уваривания и кристаллизации утфеля с 60-70% кристалла фракции 0,5 мм.</i> 6) <i>Возможные причины отложения накипи на поверхности сборников сиропа, на поверхности вакуум-аппаратов, не только на греющей камере, но и на корпусе (сироп при этом немутный).</i> 7) <i>Влияние температуры ретурного пара на качественные показатели сиропа; критический предел. Влияние температуры пара поступающего на 1 корпус на снижение расхода топлива.</i> 8) <i>Температурный режим работы 6-ти корпусной выпарной станции с предвключенными двумя корпусами</i> 9) <i>Инновационные технологии и продукция на базе сахарных заводов.</i> 	
13:10-13:30	Партнер 4 Глювекс: Автоматизация процесса контроля качества на сахарном производстве	
13:30-15:00	Обед	
15:00-16:00	Сессия 2. Технология Модераторы:	
15:00-15:20	Партнер 5. ПромАсептика: пеногашение мелассы и интенсификация процесса уваривания утфелей препаратом «Пенакон-М»	
15:20-15:40	Партнер 6. Волгохимнефть: новые технологические вспомогательные материалы для производства сахара	
15:40-16:00	<p>Ответы на вопросы заводов</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) <i>Влияние качества отмывки свеклы на дальнейшие технологические процессы.</i> 	



	<p>2) <i>Использование ретурного и сокового конденсатов на технологические потребители перед попаданием в деаэраторы на ТЭЦ.</i></p> <p>3) <i>Эффективность «протяжки» вторичного пара выпарной станции через технологические подогреватели, ее влияние на коэффициент теплопередачи</i></p> <p>4) <i>Зависимость удельного расхода тепло-энергоресурсов и вспомогательных материалов от дигестии свеклы.</i></p>
16:00	Подведение итогов работы первого дня семинара
19:00	Торжественный ужин и награждение победителей конкурсов на лучший сахарный завод России и стран ЕАЭС в 2021 году.

3 июня

	<p>Круглый стол № 1</p> <p>"Технология" Модераторы: М.И. Егорова, Н.Г. Кульнева, Ю.И. Зелепукин</p> <p>- Комплексные решения подачи и мойки свеклы, очистки ТМВ. (Р.А. Шрамко, НТ-Пром)</p> <p>- Организация работы продуктового отделения с использованием вторичного пара V к ВУ для варки утфелей 1, 2, 3 ступени кристаллизации. Экономическая эффективность. Опыт применения на заводах РФ, Белоруссии</p> <p>- Оптимальные параметры вывода сиропа на хранение после свекловичной компании для минимизации потерь при хранении и снижении нарастания цветности и мутности сиропа.</p> <p>- После сушильной камеры появляется много комочков сахара. Чем может быть вызвано комкование сахара (форсунки центрифуг не текут) в сушке с псевдооживленным слоем?</p> <p>- Комкование сахара в складах бестарного хранения, оптимальные режимы хранения сахара в складах бестарного хранения.</p> <p>- Причины образования накипи на поверхности нагрева вакуум-аппаратов.</p> <p>- Причины повышенного коррозионного износа</p>	<p>Круглый стол № 2</p> <p>«Применение технологических вспомогательных средств» Эксперты: Л.И. Беляева, В.А. Сотников, А.В. Животягина</p> <p>- Очистка и дезинфекция жомопрессовой воды.</p> <p>- Эффективность использования подсолнечного масла в качестве пеногасителя в технологическом потоке.</p> <p>- влияние Пенакона на интенсивность пенообразования в мелассе.</p> <p>- антисептик для борьбы с клекком</p> <p>- совместное известкование ЖПВ и пит. воды на диффузии и совместная их подача.</p> <p>- Межкотара; прочность полипропилена. Возможность и методы определения избыточного содержания кальция при изготовлении полипропилена.</p> <p>Влияние плотности и перфорации полиэтилена (вкладыша) на сохранность готовой продукции (изменение влажности) в зимне-весенний период.</p> <p>- На фильтровальной ткани контрольной фильтрации сока 2 сатурации происходит отложение трудно отделяемого чешуйчатого осадка. На</p>	<p>Круглый стол № 3</p> <p>«Экологические проблемы в отрасли». Эксперты: В.А.Межсевичкин, Борзенков А.А., Пузанова Л.Н., Гасич М.Ф., приглашенные представители сахарных заводов.</p> <p>- вопросы категоричности сахарных заводов;</p> <p>- ограничение выбросов парниковых газов,</p> <p>- возмещение вреда водным биологическим ресурсам при орошении и промышленном заборе воды сахарными заводами</p> <p>- использование полей фильтрации в качестве полигона для хранения осадка с полей фильтрации</p> <p>- ведение реестров в единой федеральной государственной информационной системе учета отходов от использования товаров.</p> <p>- Формула для расчета сырого жома после колонной диффузионной установки, пошедшего на грануляцию (какие брать сухие вещества, какой выход сырого жома, какие возможные потери при отжиме и грануляции использовать в формуле).</p> <p>- При остановках часть жома после ПГО идет на жомные ямы, как учесть его количество?</p>
09:00-11:30			



	<p>выгрузочной части жомосушильного барабана</p> <ul style="list-style-type: none"> – Очистка пластинчатых теплообменников без разборки (методы очистки, реагенты). Опыт заводов. – Какие потери сахарозы возможны при остановке завода в зависимости от времени остановки – Основные факторы, вызывающие падение рН утфеля 3-го продукта и пенение. Оптимальное время кристаллизации утфеля 3-го продукта – Гранулометрия сахара. Как добиться максимально ровного кристалла при минимальном времени варки в/а I продукта без применения воды для раскочки при работе на высоких Дб сиропа 97-98%. Эффективность затравочной пасты, маточного утфеля, сахарной пудры. – Предпосылки образования красящих веществ по станциям техпроцесса, их влияние на показатели поляризации и доброкачественности, методы контроля и определения. – повышение качество сахара 	<p>что необходимо обратить внимание при ведении технологического процесса? Температура 2 сатурации 900С -920 С.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Фильтровальные материалы. Классификация тканей, их воздухопроницаемость. Рекомендации к использованию на разного вида фильтровальном оборудовании для получения прозрачных фильтратов без снижения пропускной способности самого оборудования. Особенности тканей из фетра. – Изменение мутности фильтрованных соков в технологическом потоке, используемое оборудование и опыт внедрения на заводах РФ, Белоруссии – Техничко-экономическое обоснование при переходе с фильтрации свечных фильтров на декантатор – Причины образования редуцирующих веществ после дефекосатурационной очистки по станциям техпроцесса, их влияние на показатели поляризации и доброкачественности, методы контроля и определения. – прогрессивные схемы очистки, декальцинации соков, в том числе с применением ионообменных смол. – Причины загорания и разрывов салфеток на прессфильтрах суспензии сока I сатурации. Применение промоя. – Гашение извести промоя с вакуум-фильтров, опыт работы. Как влияет СВ промоя на качество известкового молока. – Деколоранты сахара. – Причины загорания ткани на контрольной фильтрации арт. 0298-Вт (производитель ООО «Фильтротекс» г. Воскресенск) 	<ul style="list-style-type: none"> – Самые эффективные методы повышения СВ прессованного жома. Какой метод дает больший прирост СВ – Гипсование питательной воды сыромолотым гипсом с целью повышения СВ отжатого жома, опыт работы. Каким должен быть расход гипса, чтобы была экономия условного топлива и не вывести из работы пресса глубокого отжима. – Экологическая ситуация на сахарных заводах Беларуси (гл. инж. Жабинковский СК Василий Николаевич Бобрук)
11:30-12:00	Кофе-брейк		
12:00-15:00	Круглый стол № 4		Круглый стол № 5



	<p>«Сырье и хранение» <i>Эксперты: И.В. Апасов, М.Б. Мойсеяк, Р.В. Бердников.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Обзор и краткая характеристика современных отечественных гибридов семян сахарной свеклы. – Хранение и переработка сахарной свеклы пораженной церкоспорозом. – очередность отгрузки кагатов при хранении в поле /на свеклопункте – Особенности переработки сахарной свеклы с низкой (ниже 14,0%) сахаристостью. – Органолептическая оценка свеклы с идентификацией болезней при поступлении в технологический поток. – Определение содержания K и Na в полупродуктах свеклосахарного производства с использованием ион-селективных электродов анализатором жидкости <i>Эксперт. Методика, точность результатов, сложность метода.</i> – Определение раффинозы в сырье и продуктах на заводах, опыт внедрения на сахарных заводах – Формула для расчета выхода сырого жома с диффузионной установкой, не только колонной, а со всех. <i>В таблице 16 в "Химконтроле ..." выход жома только до 25 процентов, а дальше не рассчитано. Было бы удобно, если бы таблицу продлили. Интерполировать некорректно.</i> – Влияние содержания альфааминного азота на увеличение потерь в производстве и мелассе – Правительство поставило цель: увеличить в посевной кампании долю наших семян с 63% до 75%. Какие гранты выделяют селекционным центрам. – Что является главным при обосновании экономической эффективности вентилируемого хранения сырья? 		<p>«Техническое регулирование и стандартизация в отрасли» <i>Эксперты: Егорова М.И., Никулина О.К.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – методика учета потерь при переработке нестандартной свеклы (засоренной, с низкой дигестией); – Актуализация методик испытаний сырья (Дг) и готовой продукции (Цв). – Укрупненные Нормы на очистку и ремонт современного оборудования и др. – Какие из технологических вспомогательных средств наряду с этиловым спиртом и прекурсорами подлежат особому контролю органами Госрегулирования. – Хроматография в определении сахарозы в свекле, возможность сравнения (сличения) содержания сахарозы определенных по ГОСТ Р 53036-2008 п.4,8 с количеством, отраженным при исследовании при помощи ВЭЖХ. Возможность расшифровки видов ди- и три-сахаридов, находящихся в корнеплоде под общим названием дигестия при помощи хроматографии и их количественного выражения в % к массе свеклы – опыт российских заводов по деугаризации мелассы (извлечению дополнительного сахара), получения бетаиновой мелассы, методик определения бетаина, применение бетаина.
--	--	--	---

Программа



Клуб технологов
2 - 3 июня 2022 г.

	<i>– Какими препаратами и как обрабатывать кагаты сахарной свеклы со сроком хранения больше двух месяцев?</i>		
15:00 -16:00	Проведение экзамена по дополнительной профессиональной образовательной программе «Биологические особенности сахарной свеклы, технологические качества, гибриды, хранение, влияние на технологический процесс».		
16:00	Завершение семинара		