

# ΜΗΧΑΝΙΚΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Πτώση σημείου πήξης  
Πορεία κατάψυξης  
Προσδιορισμός θερμότητας κατάψυξης  
Άνοδος σημείου βρασμού  
Ιδιότητες ατμού  
Πίνακες ατμού

## Πτώση σημείου πήξης

- Το σημείο πήξης (ή τήξης) ενός διαλύματος είναι χαμηλότερο από εκείνο του καθαρού διαλύτη. Καθώς, δηλαδή, προσθέτουμε μια ουσία σ'ένα διάλυμα, το σημείο πήξης του χαμηλώνει διαρκώς μέχρι ενός ορίου (εύτηκτη θερμοκρασία ή εύτηκτες θερμοκρασίες για πολλές διαλυμένες ουσίες).
- Ένα γραμμάριο ουσίας διαλυμένο σε 1000g νερού υποβιβάζει το σημείο πήξης κατά  $1,86^{\circ}\text{C}$  ή  $3,35^{\circ}\text{F}$ .
- Ανάλογα, η προσθήκη νερού σε διαλύματα αυξάνει το σημείο πήξης του διαλύματος. Η παρατήρηση έχει εφαρμογές στην νοθεία (πχ νερό στο γάλα).

Η μέση τιμή θερμοκρασίας για την πήξη του γάλακτος είναι οι  $-0,540^{\circ}\text{C}$  (ένδειξη 540 σε ειδικά όργανα μέτρησης)



F.P. Reading	Percent Added Water	F.P. Reading	Percent Added Water	F.P. Reading	Percent Added Water
540	0.0	518	4.1	496	8.2
539	0.2	517	4.3	495	8.3
538	0.4	516	4.4	494	8.5
537	0.6	515	4.6	493	8.7
536	0.7	514	4.8	492	8.9
535	0.9	513	5.0	491	9.1
534	1.1	512	5.2	490	9.3
533	1.3	511	5.4	489	9.4
532	1.5	510	5.6	488	9.6
531	1.7	509	5.7	487	9.8
530	1.9	508	5.9	486	10.0
529	2.0	507	6.1	481	11.0
528	2.2	506	6.3	475	12.0
527	2.4	505	6.5	470	13.0
526	2.6	504	6.7	464	14.0
525	2.8	503	6.9	459	15.0
524	3.0	502	7.0	454	16.0
523	3.2	501	7.2	448	17.0
522	3.3	500	7.4	443	18.0
521	3.5	499	7.6	437	19.0
520	3.7	498	7.8	432	20.0
519	3.9	497	8.0		

Freezing Point vs Added Water for a Base of 540

## Ταπείνωση Σημείου Πήξεως διαλύματος και περιεκτικότητα νερού

- \* Από την εξίσωση Clausius-Clapeyron προκύπτει η σχέση:

$$\ln X_A = \frac{\lambda}{Rg} \left( \frac{1}{T_{A0}} - \frac{1}{T_A} \right)$$

$X_A$  = γραμμομοριακό κλάσμα νερού στο διάλυμα

$\lambda$  = η λανθάνουσα θερμότητα πήξης του νερού σε J/gmol ή cal/gmol ή BTU/lbmol

$T_{A0}$  και  $T_A$  οι θερμοκρασίες πήξης του νερού και του διαλύματος σε  $^{\circ}\text{K}$  ή  $^{\circ}\text{R}$  ( $T_{A0} - T_A = \Delta T_f$  η πτώση της θερμοκρασίας πήξης)

$R_g$  η σταθερά των αερίων (1,98 BTU/lbmol $^{\circ}\text{R}$ )

## Παράδειγμα:

- \* Το σημείο πήξης σταφυλοχυμού με υγρασία 84,7% είναι 28,8°F. Να βρεθεί το φαινομενικό (ισοδύναμο) μοριακό βάρος των διαλυτών του στερεών.

Δίνονται:  $\lambda_{\text{νερού}} = 2592 \text{ BTU/lbmole}$ ,  $T_{A0} = 492^\circ\text{R}$  (32°F),  $T_A = 488,8^\circ\text{R}$  (28,8°F),  $R_g = 1,98 \text{ BTU/lbmol}^\circ\text{R}$

- \* Φαινομενικό ή Ισοδύναμο μοριακό βάρος είναι το μοριακό βάρος των διαλυμένων στερεών που θα προκαλέσουν πτώση του σημείου πήξης ισοδύναμη με αυτού μιας ουσίας με το ίδιο MB.

## Μεταβολή σημείου πήξης:

Η μεταβολή του σημείου πήξης για αραιά διαλύματα δίνεται από τον τύπο:

$$\Delta T_f = T_{A0} - T_A = \frac{R_g \cdot T_{A0}^2 \cdot m}{\lambda \cdot 1000} = k_f m$$

$$k_f = \frac{R_g \cdot T_{A0}^2}{\lambda}$$

$K_f$  = κρυοσκοπική σταθερά (1.86°C/gmole) και  $m$  η μοριακότητα της διαλυτής ουσίας σε gmol/1000 g νερού

## Παράδειγμα

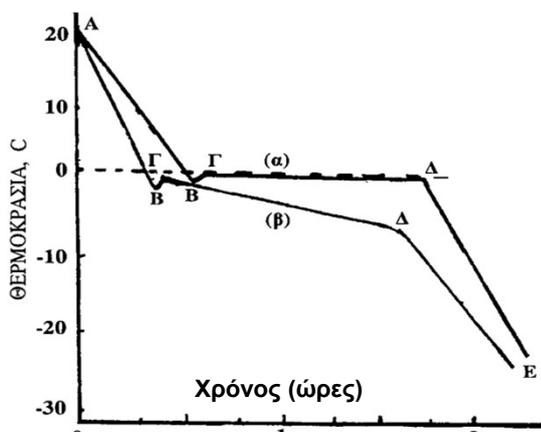
- Να προσδιοριστεί η θερμοκρασία εμφάνισης των πρώτων παγοκρυστάλλων σε μείγμα παγωτού με την ακόλουθη σύσταση: 10% λίπος, 15% ζάχαρη, 0,22% σταθεροποιητής και 12% στερεά άνευ λίπους που περιλαμβάνουν λακτόζη σε ποσοστό 54,5% κ.β.

Δίνονται:  $R_g = 8,31 \text{ J/gmol}^\circ\text{K}$ ,  $\lambda = 335 \text{ J/g}$

$k_f = 1,86^\circ\text{K/gmole}$

$MB_{(\text{λακτόζης, σακχαρόζης})} = 342$

## Θερμοκρασιακές μεταβολές κατά την κατάψυξη νερού (α) και υδατικού διαλύματος (β)



AB = αφαίρεση αισθητής T

B = σημείο υπέρψυξης

BΓ = απελευθέρωση λανθάνουσας θερμότητας

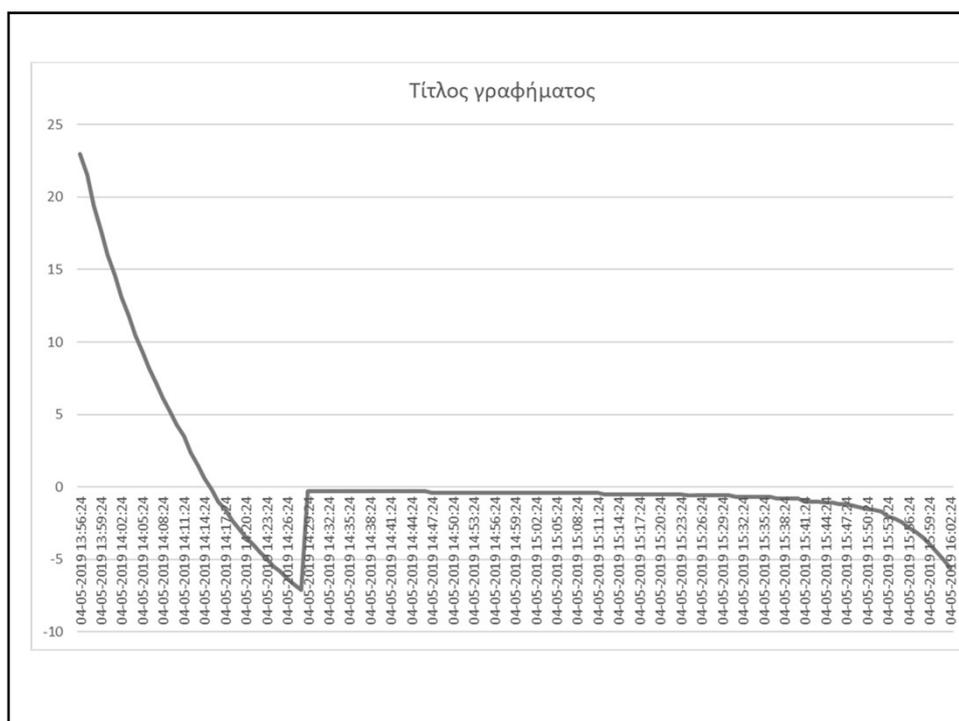
Γ = Φαινομενικό σημείο έναρξης κατάψυξης

ΓΔ = αφαίρεση όλης της λανθάνουσας (T)

ΔΕ = μείωση T του πάγου

Δ = εύτηκτο σημείο

E = τελικό σημείο κατάψυξης



## Ενδεικτικές Θερμοκρασίες έναρξης της πήξης σε τρόφιμα

- ☀ Λαχανικά -0,8 έως -2,8° C
- ☀ Φρούτα -0,9 έως -2,7
- ☀ Φρέσκο κρέας -1,7 έως -2,2
- ☀ Γάλα, αυγά -0,5

## Προσδιορισμός Θερμότητας κατάψυξης

- \* Ο προσδιορισμός της θερμότητας κατάψυξης ή της θερμότητας απόψυξης είναι εξαιρετικά δύσκολος γιατί έχουμε συνεχή αλλαγή της θερμοχωρητικότητας του προϊόντος εξαιτίας της μεταβολής της σύστασης της υγρής και στερεής φάσης (νερού/πάγου).
- \* Προσεγγιστικά, για την εκτίμηση της θερμότητας κατάψυξης, μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε την μέθοδο των Chang & Tso με την χρήση της ενθαλπίας.

## Ενθαλπία

- \* Η ποσότητα της ενέργειας (με την μορφή θερμότητας) που περιέχεται στην μονάδα βάρους του σώματος και σε συγκεκριμένη θερμοκρασία και πίεση. Δίνεται σε kJ/kg ή cal/g ή BTU/lbm και εκτιμάται πάντα σε σχέση με μία τιμή βάσης.
- \* Συνηθέστερα σαν βάση, λαμβάνεται η θερμοκρασία των  $-45,5^{\circ}\text{C}$  (ή  $226,7^{\circ}\text{K}$ ) όπου θεωρούμε ότι το σύνολο του νερού έχει κρυσταλλωθεί (σε άλλους πίνακες η βάση εκτίμησης είναι οι  $0^{\circ}\text{C}$ ).
- \* Τιμές της ενθαλπίας βρίσκουμε σε δημοσιευμένους πίνακες.

## Μέθοδος Chang & Tao

- \* Η θερμότητα κατάψυξης προσδιορίζεται από τη διαφορά ανάμεσα στις ενθαλπίες του προϊόντος στην αρχή και το τέλος της κατάψυξης ( $H_f - H$ ).
- \*  $H_f = 9792,46 + 405,096 \cdot X_N$
- \*  $H = H_f [a T_r + (1-a) T_r^b]$ 
  - \*  $a$  και  $b$  είναι σταθερές που εξαρτώνται από την υγρασία και λαμβάνουν διαφορετικές τιμές για φρούτα, λαχανικά, χυμούς κρέατα κ.λ.π  
Π.χ. για φρούτα, λαχανικά και χυμούς:  
 $a = 0,362 + 0,0498(X_N - 0,73) - 3,465(X_N - 0,73)^2$   
 $b = 22,95 + 54,68(a - 0,28) - 5,589(a - 0,28)^2$
- \*  $T_r = (T - 227,6) / (T_f - 227,6)$

## Ποσότητα νερού σε κατεψυγμένο προϊόν.

- \* Συχνά θέλουμε να ξέρουμε κατά πόσο στη θερμοκρασία που βρισκόμαστε έχει καταψυχθεί όλο το νερό του τροφίμου. Το κλάσμα βάρους του πάγου μπορεί να προσδιορισθεί από την σχέση (αντίστοιχη με την προηγούμενη):

$$H_f - H = w \cdot C_{ps} (T_f - T) + (1-w) \{ x [\lambda + C_{pi} (T_f - T)] + (1-x) (T_f - T) \}$$

όπου:

$w$  και  $x$ , κλάσματα βάρους στερεών και πάγου,  $C_{ps}$  και  $C_{pi}$  οι ειδικές θερμότητες στερεών και πάγου σε  $J/kg^\circ K$  και  $\lambda$  η λανθάνουσα θερμότητα τήξης του νερού στους  $273^\circ K$  ( $333400 J/kg$ )

## Άνοδος σημείου βρασμού

- ✱ Το σημείο βρασμού αυξάνεται με την προσθήκη ουσίας σε ένα διάλυμα ή με την αφαίρεση διαλύτη από το διάλυμα. Το γεγονός αυτό έχει μεγάλη σημασία κατά την συμπύκνωση τροφίμων με εξάτμιση.
- ✱ Η άνοδος του σημείου βρασμού είναι ανάλογη της συγκέντρωσης της διαλυμένης ουσίας και αντιστρόφως ανάλογη του μοριακού της βάρους.
- ✱ Επιπλέον, εξαρτάται και από την πίεση.

## Μεταβολές σημείου βρασμού

- ✱ **Με την σύσταση:**  
 $\Delta T_B = K_b \cdot m$ , όπου  $K_b$  η σταθερά σημείου βρασμού σε  $^{\circ}\text{C}/\text{g mol}$  ή  $^{\circ}\text{F}/\text{lb mol}$  ( $0,51^{\circ}\text{C}/\text{g mole}$  για αραιά διαλύματα).
- ✱ **Με την σύσταση και την πίεση:**  
 $\Sigma \Delta T_B = K_b \cdot m + \rho h (g/g_c)$ , όπου  $\rho, h, g$  η πυκνότητα, το ύψος στήλης υγρού και η επιτάχυνση της βαρύτητας. Η  $g_c$  είναι η σταθερά μετατροπής που στο S.I. είναι 1.

## Ιδιότητες Ατμού

Στην βιομηχανία τροφίμων το νερό και ο ατμός είναι τα περισσότερο χρησιμοποιούμενα μέσα μεταφοράς θερμότητας (εκτός των άλλων χρήσεων).

Σε θερμοκρασίες από το σημείο πήξης και πάνω, το νερό μπορεί να βρεθεί σε μια από τις παρακάτω μορφές:

- \* Κορεσμένο υγρό
- \* Μείγματα υγρού-υδρατμών
- \* Κορεσμένοι υδρατμοί
  - \* Υπέρθερμος ατμός (σε ανάλογους βαθμούς υπερθέρμανσης)

## Πίνακες ατμού

- \* Οι πίνακες ατμού είναι πινακοποιημένες τιμές των ιδιοτήτων του κορεσμένου και υπέρθερμου ατμού.
- \* Οι πίνακες κορεσμένου ατμού περιέχουν τις τιμές θερμοκρασίας, απόλυτης πίεσης, ειδικού όγκου (το αντίστροφο της πυκνότητας) και ενθαλπίας.

## Χαρακτηριστικά ατμού

- \* **Ειδικός όγκος:** Το αντίστροφο της πυκνότητας. Ο όγκος που καταλαμβάνει η μονάδα βάρους του ατμού ή του νερού σε συγκεκριμένες συνθήκες.
- \* **Ενθαλπία:** Η ποσότητα ενέργειας (Θερμότητας) που περιέχεται στην μονάδα βάρους του ατμού ή του νερού σε συγκεκριμένη θερμοκρασία και πίεση. Δίνεται σε kJ/kg ή cal/g ή BTU/lb. Σαν θερμοκρασία αναφοράς εδώ, λαμβάνονται οι 0°C.

## Παράδειγμα Πίνακα ατμού

Πίνακας 9. Πίνακας Κορεσμένου Ατμού σε Μετρικές Μονάδες

Θερμοκρασία (°C)	Απόλυτη Πίεση (kPa)	Ενθαλπία		
		Κορεσμένου Υγρού	Εξάτμισης (MJ/kg)	Κορεσμένου Ατμού
0	0.6108	-0.00004	2.5016	2.5016
2.5	0.7314	0.01049	2.4956	2.5061
5	0.8724	0.02100	2.4897	2.5108
7.5	1.0365	0.03151	2.4839	2.5153
10	1.2270	0.04204	2.4779	2.5200
12.5	1.4489	0.05253	2.4720	2.5245

Θερμοκρασία βρασμού κάτω από την αντίστοιχη πίεση ή την τάση των ατμών του υγρού στην συγκεκριμένη θερμοκρασία

Η ενέργεια σε ένα kg φάσης του νερού ή η θερμότητα που πρέπει να προστεθεί ή να αφαιρεθεί για να υπάρξει μεταβολή της φάσης

Σε άλλους πίνακες ατμού μπορούμε να δούμε και τα υπόλοιπα στοιχεία όπως τον ειδικό όγκο κλπ.

## Παράδειγμα

- \* Πόση θερμότητα θα ληφθεί κατά την ψύξη ατμού από 122,5°C και απόλυτη πίεση 214,83 kPa στους 120°C στην ίδια πίεση;

Δίνεται ο σχετικός πίνακας ατμών.

**Πίνακας 9. Πίνακας Κορεσμένου Ατμού σε Μετρικές Μονάδες**

Θερμοκρασία (°C)	Απόλυτη Πίεση (kPa)	Ενθαλπία		
		Κορεσμένου Υγρού	Εξάτμισης (MJ/kg)	Κορεσμένου Ατμού
112.5	155.8051	0.47190	2.22515	2.69705
115	169.1284	0.48249	2.21615	2.69874
117.5	183.3574	0.49309	2.20929	2.70241
120	198.5414	0.50372	2.20225	2.70607
122.5	214.8337	0.51434	2.19519	2.70949
125	232.1809	0.52499	2.18807	2.71311
127.5	250.6391	0.53565	2.18083	2.71651
130	270.2538	0.54631	2.17365	2.71991

**Πίνακας 9. Πίνακας Κορεσμένου Ατμού σε Μετρικές Μονάδες**

Θερμοκρασία (°C)	Απόλυτη Πίεση (kPa)	Ενθαλπία		
		Κορεσμένου Υγρού	Εξάτμισης (MJ/kg)	Κορεσμένου Ατμού
112.5	155.8051	0.47190	2.22515	2.69705
115	169.1284	0.48249	2.21615	2.69874
117.5	183.3574	0.49309	2.20929	2.70241
120	198.5414	0.50372	2.20225	2.70607
122.5	214.8337	0.51434	2.19519	2.70949
125	232.1809	0.52499	2.18807	2.71311
127.5	250.6391	0.53565	2.18083	2.71651
130	270.2538	0.54631	2.17365	2.71991

Από τον πίνακα (αν χρειάζεται, με παρεμβολή) προκύπτει ότι σε πίεση 214,83 kPa η θερμοκρασία βρασμού είναι 122,5°C. Άρα το νερό βρίσκεται σε μορφή κορεσμένων υδρατμών. Στους 120°C το νερό θα είναι στην μορφή κορεσμένου υγρού για την πίεση αυτή. Έστω ΔΗ1 η θερμότητα των υδρατμών στους 122,5°C και ΔΗ2 η θερμότητα κορεσμένων υδρατμών στους 120°C τότε η θερμότητα που μπορεί να ληφθεί από την ψύξη του ατμού από τους 122,5 στους 120°C υπό σταθερή πίεση είναι:

$$q = \Delta H_1 - \Delta H_2 = 2709,49 - 503,72 = 2.205,77 \text{ MJ/kg ατμού}$$

Ανάλογα:

Πως μπορεί να προσδιοριστεί η ενθαλπία ατμού 127,5°C ποιότητας 80%;

## Παράδειγμα:

- \* Πόση θερμότητα απαιτείται για να μετατρέψουμε 1 lbm νερού (70°F) σε ατμό πίεσης 14,696 psi και 250°F; (Ενθαλπία νερού στους 70° F = 38,05 BTU/lb<sub>m</sub>)

Temp. °F	14.696 psi $T_s = 212.00^\circ\text{F}$		$v =$ ειδικός όγκος (ft <sup>3</sup> /lb <sub>m</sub> )
	$v$	$h$	
250	28.42	1168.8	
300	30.52	1192.6	
350	32.60	1216.3	
400	34.67	1239.9	
450	36.72	1263.6	
500	38.77	1287.4	
600	42.86	1335.2	

Πίνακας υπέρθερμου ατμού