

مراحل الطحن الفنى

ت تكون عملية الطحن من مراحل متتابعة متكررة ((قد تعدد أكثر من مرة ربما على نفس الجهاز))
مما يلى :

- | | |
|--------------------------------------|----------------------------|
| 1- عمليات الكسر Grinding or Breaking | 2- عمليات التخل Sieving |
| 3- عمليات التنقية Purifying | 4- عمليات التنعم Reduction |

1- عمليات الكسر :Breaking

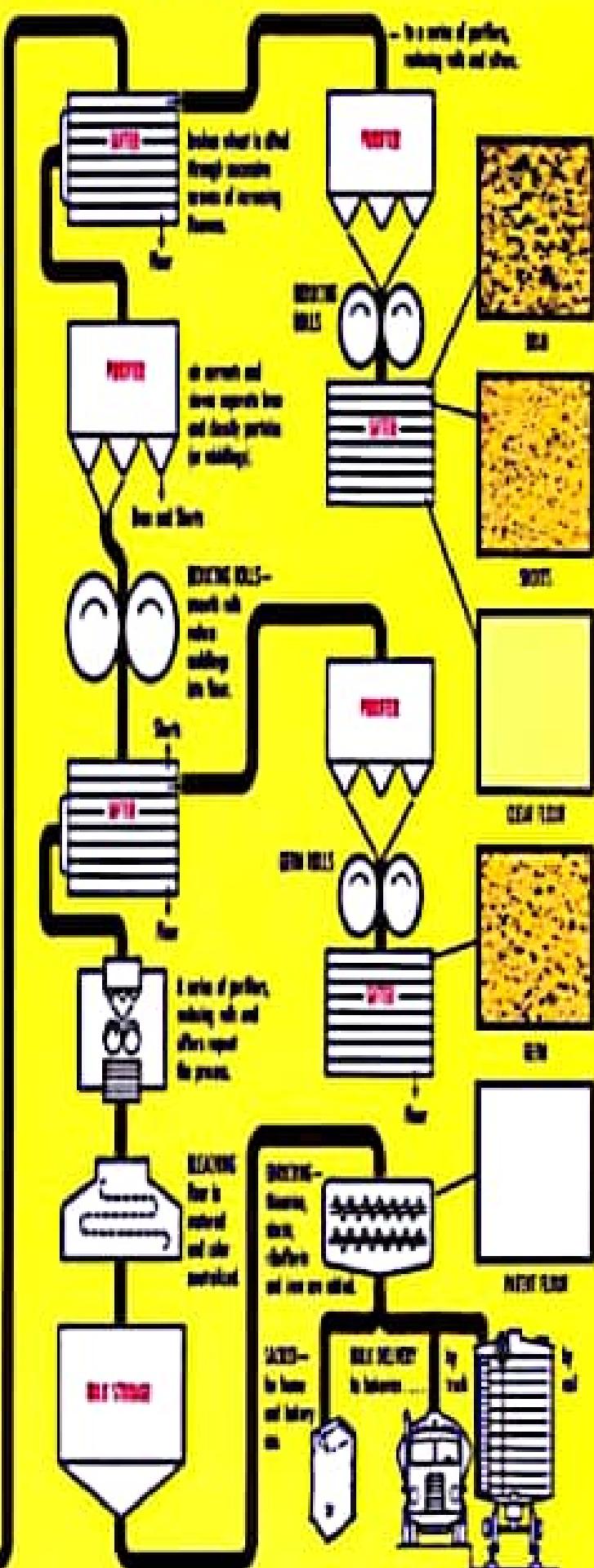
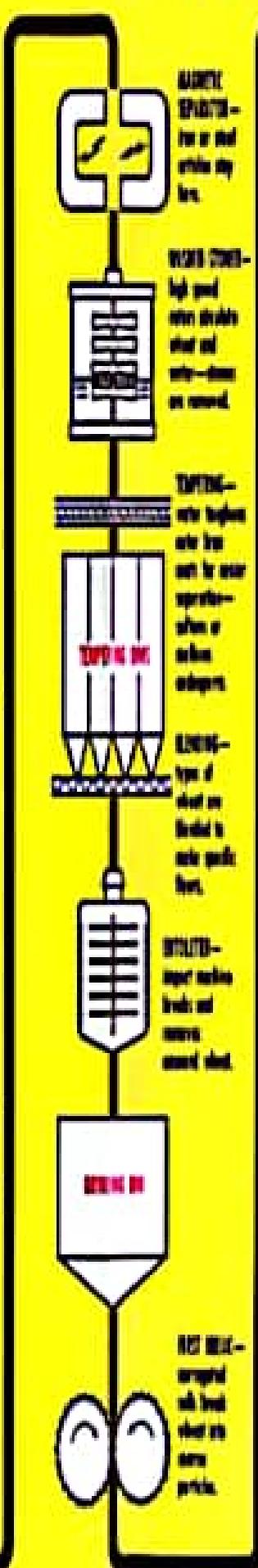
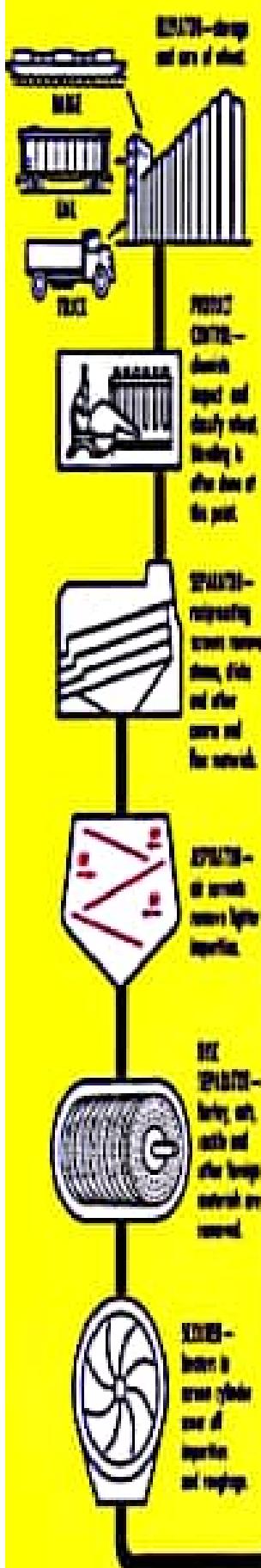
وهي تكون عمليات أو مراحل متتابعة ، ففي مرحلة الكسر الأولى (IBK=1st) يتم فتح أو فصل الحبة Shearing بواسطة الروولات المستندة لغشنة ، يساعد على ذلك اختلاف سرعة الروولات إلى بعضها البعض ، مع ترتيب دوران انحراف السن حول محور الروولات ويساهم ضغط قليل على الحبوب بحيث لا ينبع إلا القليل من الطحين ودون أي قذف من حبيبات القشرة الخارجية لقدر الإمكان .. لذا يجب أن نعرف إن عمليات الكسر في الطحن الفنى ليست عمليات سحق كما في المطاحن العمومية أو المطرقة . ثم تزول المكونات الناتجة من عملية الكسر الأول بواسطة عمليات التخل ، فقسمها هر طحين وهو الناعم و آخر عبارة عن لطع كبيرة من كمرة حبة الحنطة لا زل ملتصقاً بها القشرة ونسبة كبيرة من السويداء Break stock وهذه بدورها تحول إلى مرحلة الكسر الثانية 2BK باستعمال روولات انعم تسلينا من الأولى لقتطتها ، نتائج عملية الكسر الثانية عبارة عن كل من السويداء النقية والتي تدعى بالسميد Semolin (حجمها واحد ملم 3) وأخرى متوسطة الحجم إلى ناعمة وتدعى الـ Middling أو Dunst وكذلك يحتوى الناتج على قشور النخالة العاوية على مكونات السويداء فجميعها تحول إلى المنتقبات لفصل بعضها عن البعض الناتج من المنتقبات يُجزأ كالتالي : تحول جزيئات السميد النظيفة إلى روولات للتنعيم المسلاة Reduction Rolls 1st (IRD) وهذه تأتي بعد الكسرة الأولى 2RD لتنعيم سميد الكسرة الثانية 3RD لتنعيم الكسرة الثالثة 4RD لتنعيم سميد الكسرة الرابعة 4BK وهكذا .. وقد يصل عدد الكرات في المطاحن الفنية 6 (وغالباً ما تكون أربعة) وعدد روولات التنعم إلى ستة ومن كل مرحلة كسر وتنعيم هناك عمليات من التخل والتنقية مستمرة أيضاً قد تحمل نفس أرقام مرحلة الكسر والتنعيم .

إن الفروق بمراحل الكسر المتتابعة بالروولات المستندة تشمل زيادة في عدد الأسنان بالإضافة الواحد من سطح الرولة وتنقل مسافة خط الطحن Nip كما يجد الإشارة إن قوة القصر أو القسط بمرحلة الكسر لا تكون كبيرة بل خفيفة للتقليل من تقويم فشور الحبة على عكس عملية التنعم .

HOW FLOUR IS MILLED

(A SIMPLIFIED DIAGRAM)

IT STARTS HERE...



بعد غربلة منتجات آخر عملية كسر لا يبقى على المنخل سوى القشور والتي تدعى النخالة او (الردة) وتسمى بعدة أسماء حسب البلدان
Offal's ، Wheat feed Bran .

صلفات الروولات والتسمين

عادة تترتب الروولات المستندة بشكل أزواج ، ويكون تسميتها مائلاً ، بزاوية معينة حول محور الرولة Spiral ، وتتعرض الحبة في نقطة الضغط بين رولتين في خط الطحن إلى عملية قص وذلك نتيجة لدوران الروولات الواحدة باتجاه الأخرى وسرع مختلفة لاما ترکيب الأسنان أو التقاء هما في الرولتين وذلك على خط الطحن فيكون باربعية تركيب (تتعرض لها الحبة) وهي :-

5- من على سن Sharp to Sharp وهو يستعمل في أمريكا وألمانيا .

6- من على ظهر Sharp to Dull .

7- ظهر على سن Dull to Sharp وهو يستعمل في أوروبا .

8- ظهر على ظهر Dull to Dull يستعمل في سويسرا .

المادة التي تصنع منها الروولات عبارة عن سبيكة خلسة قبلة أو مرتفعة الكثافة مكسورة بطبقة فولاذية تتخلق عليها الأسنان حسب المطلوب .
تحتلت تصاميم الروولات وعدها ونوعيتها ونسبة إنتاجها اليومي حسب الأنظمة المختلفة (كندي ، بريطاني ، أمريكي) كما تختلف نسب نوع مراحل عمليات الكسر المتتابعة .

عمليات التخل Bolting , Sieving Operation

عمليات عزل المواد المطحونة بعد مراحل الكسر المتتابعة حسب حجمها يعتبر من أهم العمليات في مراحل الطحن التقني ويتم ذلك بواسطة Plansifter Sifters ; Sieving Boxes أو منابدق المناخل ، والصندوق الواحد منها عبارة عن مجموعة المناخل مرتبة حسب حجم فتحاتها ، وتختلف الأنسجة المناخل من حيث نوعيتها وطبيعة فتحاتها وكثافة عزليها ، وهي تصنع من لغزير أو الأسلام المعدنية أو النايلون . وتحتلت طريقة صناعتها كمعامل الخيوط أو تختلف بطبقة من خليط الجيلاتين والفالازلين والدهون ومواد أخرى حافظة ، ولكن نوع من أنواع المناخل يجايهاته في الصناعة ولكن المعروف أن الأنسجة المصنعة من النايلون هي الأفضل من حيث قابليتها للتخل واقتصاديتها وكفاءتها ... وتحتلت أرقام المناخل حسب مناثنها ، ففي التعريف الألماني تستخدم كلمة DIN تم الرقم فيقال منخل رقم DIN 10 وبعض عدد التقارب في المليمتر الواحد طوليا .. أما في أمريكا وبريطانيا فتدل الأرقام على عدد الخيوط الموجودة في الأنبع طوليا وستعمل كلمة Wire أو Mesh .. فمثلاً 24Mesh أو 24W . وتحدد أنواع الأنسجة المستعملة في مناخل المطاحن كالتالي :-

- 1- نسيج المنخل المسميك Gauze ويرمز له (GG) وتتراوح أقطار فتحاته 1500-220 ميكرون .

- 2- نسج العرير الثالثي (XXX) أو الثنائي (XX) أو الممتاز (X).
- 3- نسج الأصلك المعدنية (W)

العوامل المؤثرة على كفاءة النخل

- 1- قطر دائرة حركة المنخل.
- 2- سرعة المنخل (rpm).
- 3- تنوعية وطبيعة نسج المنخل.
- 4- كمية التغذية.
- 5- طبيعة المواد المطحونة ورطوبتها.
- 6- نوعية وسائل تنظيف المناخل.

عمليات التفتيت Reduction Operation

إن هدف هذه العمليات هو تفتيت حبيبات السويداء (السميد) Semolina والتي تنتج من عمليات الكسر عن طريق عمليات النخل والتقطة ، وهنا تستخدم أزواجاً من الرولات الملساء السطح ينترواح عددها بين 16-8 زوجاً وفي مراحل متتابعة ، وما يستعمل من هذه الأزواج يعتمد على نوع الخلطة ونسبة الاستخلاص المطلوبة .

مقارنة بين رولات الكسر ورولات التفتيت

<u>رولات التفتيت Reduction Rolls</u>	<u>رولات الكسر Break Rolls</u>
1- سطحها أملساً أو ذو تسين ناعم جداً	1- سطح الرولات مسنن
2- ترتفع درجة حرارتها بالمقارنة	2- لا ترتفع درجة حرارتها بدرجة كبيرة
3- كذلك	2- لمساحتها السطحية علاقة بنوعية الانتاج
4- يسلط ضغط كبير لأجل تهشيم قطع السويداء	4- عملية الكسر عبارة عن قص للحبة وليس سحق

5. معدل السرعتين 1 : 1.5

5. معدل سرعة إحدى الروولات
(السريعة) إلى البطيئة (D.R.)

هي 1 : 2.5

6. عادة تتعرض إلى عمليات
النخل فقط

6. تتعرض منتجات مراحل الكسر
إلى النخل ثم التقطة بعد كل مرحلة

7. استهلاكها بطيء

7. تستهلك بعد فترة من الاستعمال

خامساً: تعبئة وخزن الطحين : Flour Packaging & Storage

يخزن الطحين لفترة قبل تعبئته حيث تتحسن نوعيته قليلاً ويبيط الطحين بعد أن يعبأ
بأكياس من الورق أو البلاستيك أو القماش أو بصورة ساقية (فلة) في صوامع أو تستخدم
سيارات شحن خاصة (حوضية) .. ويجب أن يتم العذر من خطر الإصابة من العشرات ،
علماً إن مشاكل حزن الطحين هي نفسها مشاكل حزن الحنطة ، علماً إن إنتاج الطحين يصل
على زيادة تفاعلات التزغخ والأكسدة مقارنة بالحنطة الكاملة (لماذا؟).

احتساب نسبة الاستخلاص Calculation of Flour Extraction Rate

تدعى كمية الطحين Flour الناتجة من 100 (مائة) وحدة من الحنطة بنسبة الاستخلاص أو
نسبة التصالق أو نسبة الإنتاج ويصلطح عليها بـ Rate of Flour Extraction أو Extraction% أو Extraction% .. فيقل إن نسبة الاستخلاص أو معدل الاستخلاص على
أو مرتفع عندما يكون الناتج من الطحين هو 80% فأكثر وتكون منخفضة Low Extraction
عندما ينخفض مستوىها إلى 67.5% فقل .. وإن أكثر نسب الاستخلاص من طحن الحنطة تقع ضمن
حدود 72 - 75 % وتدعى هذه النسبة بطنين الصفر في العراق وبعض الدول العربية المجاورة
وهي تدعى بدرجة استخلاص الطحين التام Straight Grade Flour Extraction .. ويدعى
الاستخلاص بالاستخلاص التام .. ويدعى استخلاص 100% في استخلاص أو بطنين الحنطة
ال كاملة Whole Wheat Flour (ويختلف نظم الطحن لهنكاري عما ذكرناه سابقاً فهو يكون
على العكس تماماً حيث يدعى استخلاص 75 - 72% الموضح سابقاً بأنه استخلاص 100%).

رفع نسبة الاستخلاص :

يمكن رفع (زيادة) نسب الاستخلاص في المطحنة من 72 % إلى 80 - 85 % وذلك بالطرق التالية :-

- 1- زيادة الضغط على رولات الكسر وذلك بالتنليل من مسافة الطحن Nip
- 2- إعادة تعيير المنقيات من حيث المناخل وسرعة وكثافة الهواء المستعملة
- 3- استعمال مداخل الطحين ذات درجة أخفى .