DE LA BETTERAVE AU CRISTAL DE SUCRE

DOSSIER PEPCNSE

Le candidat répondra directement sur le d'asier qui sera à rendre en totalité à la fin de l'épreuve



Ce dossier comporte 9 pages

Examen : B.E.P. Métiers des industries chimiques, des bio industries et du traitement de l'eau

Epreuve : Etude fonctionnelle d'un procédé de production et/ou d'un traitement

1605 / EP1 / 2003

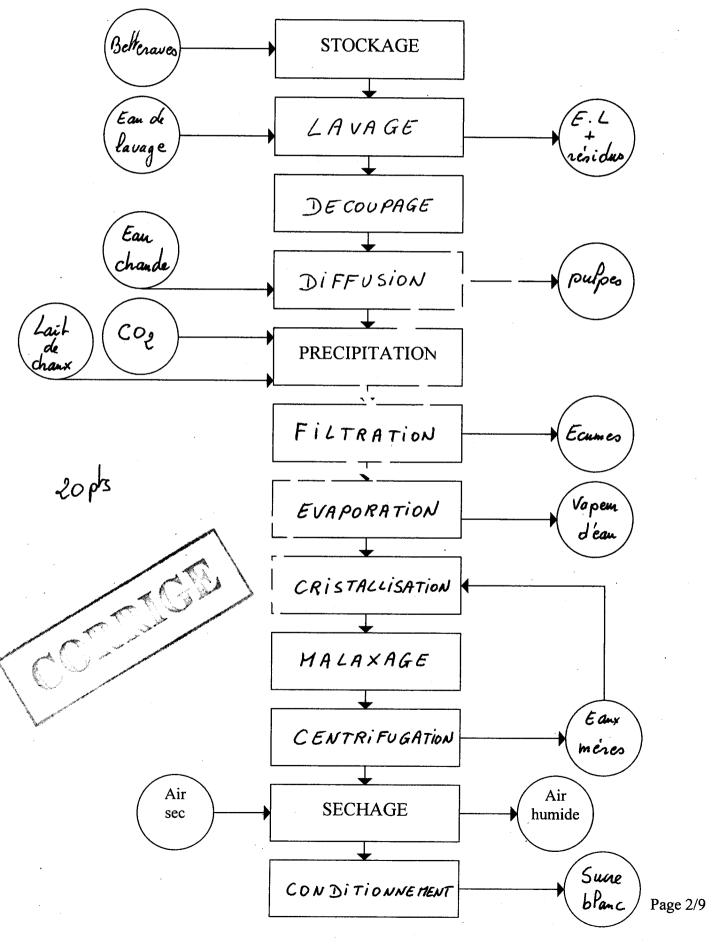
Durée : 3 heures

Coefficient: 4

1 - ETUDE DU SCHEMA DE PRINCIPE: (20 points)

A l'aide du descriptif du procédé d'extraction du sucre à partir de betteraves sucrières, compléter le schéma de principe : - Indiquer la nature des courants matières entrant et sortant

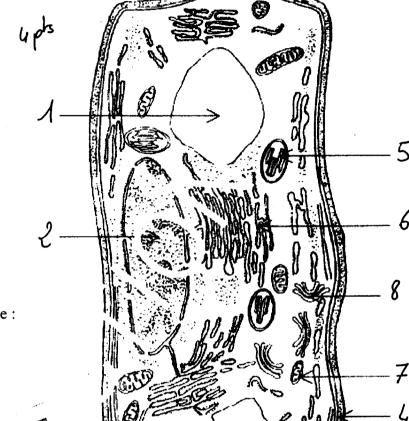
- Nommer les différentes opérations unitaires successives.



2 - ETUDE DE MATIERE D'ŒUVRE ET CONTROLE DE LA QUALITE : (12 points)

2-1) La betterave est constituée de cellules végétales comme celle représentée par le schéma cidessous. **Légender** le schéma de cette cellule en replaçant les numéros de chaque organite qui la compose. **Citer** l'organite où a lieu la photosynthèse.

Organite	n°
vacuole	1
noyau	2
paroi	3
membrane plasmique	4
chloroplaste	5
réticulum endoplasmique	6
mitochondrie	7
appareil de golgi	8



- Nom de l'organite où a lieu la photosynthèse :

1 phs

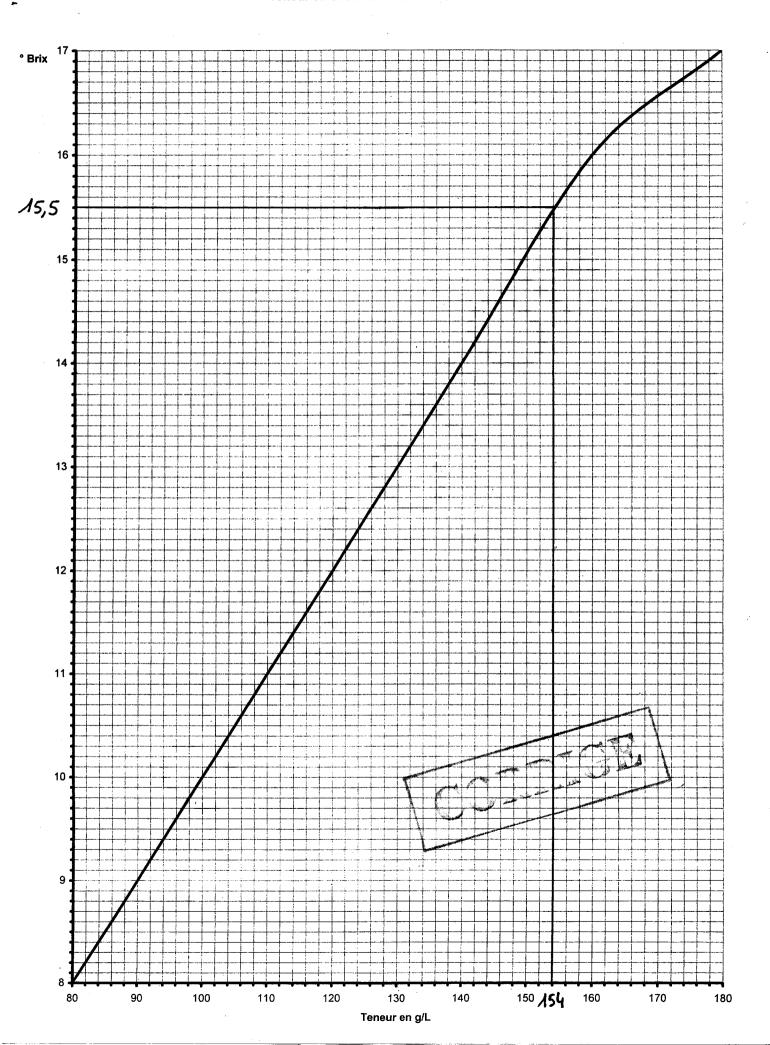
CHLORO PLASTE

2-2) Au tout début du loc dé, on prélève des échantillons de jus de betteraves afin de déterminer la teneur moyenne en sucre. Cette déte mination s'effectue par réfractométrie.

Pour cela on réalise un étalonnage en relevant les valeurs en degrés Brix de solutions de sucre de concentrations connues A chaque valeur de degré Brix correspond une teneur en sucre bien définie comme l'indiquent les ésultats en tableau ci-dessous.

Teneur en sucre en g/L	Degré . Brix
80	8
100	10
120	12
140	14
160	16
180	17
jus de betterave	15,5

phs	2-2-1) Tracer la courbe représentative des valeurs de degré Brix en fonction de la teneur en sucre sur la feuille de papier millimétré jointe au dossier. Le choix de l'échelle est laissé à l'initiative du candidat.
	2-2-2) Déterminer à l'aide de la courbe précédente, la teneur en sucre d'un échantillon de jus de betterave de degré Brix égale à 15,5 . Faire figurer le point sur la courbe.
	- Teneur en sucre de l'échantillon : 154 g/L 2 pts
	2-2-3) Le sucre contenu dans la betterave est du saccharose. Citer la famille biochimique à laquelle appartient cette molécule.
11	obs GLUCIDES
. *	2-2-4) Identifier, dans la liste suivante, les 2 oses constituant la voiceule de saccharose.
Лρ	GLUCOSE LACTOSE FRUCTOSE AMILION ELLIPLOSE
	3 - PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET PRI VENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS: (7 points)
pts	3-1) Donner la liste des déchets produits dar ; le procédé. Préciser leur devenir.
	Eaux de lavages: recyclage après décamtation, les excédents sont dépollués par aération puis stocker en lagunes. Les pulpes: utilisées pour l'alimentation animale.
	l'écumes: " en agriculture.
1	3-2) En vous aidant de la fiche produit de l'hydroxyde de calcium, jointe au dossier technique, rechercher les informations uivante :
ors	- Masse molaire moléculaire: 74,09 g/mol - Densité à 20°C: 2,24 - N° de danger: 80
	- Citer les risques liés à l'utilisat on de ce produit.
	Initations au contact des mugnenses, des yeux et de la peau
-	Réactions violentes avec les acides fonts.
	- Indiquer les précautions à prendre en cas :
	- de contact avec la peau: Laver à grande eau
	-d'inhalation Amener an grand air
	- d'ingestion accidentelle: Boine beau comp d'eau, ne courin aux
	soins médicanx en cas de complications. Page 4/9

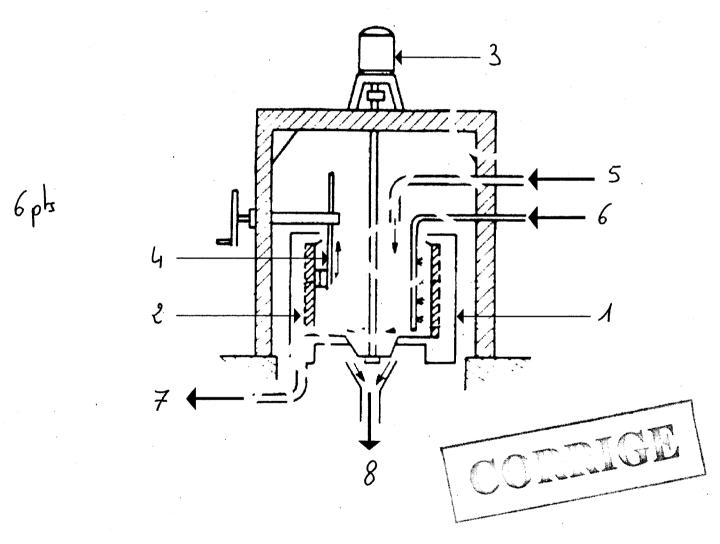


2 pls

1°) Indiquer un avantage de l'essorage centrifuge par rapport à la filtration par gravité :

L'utilisation de la fonce centrifage permet d'opérer plus rapidement.

3°) Légender le schéma ci-dessous représentant une essoreuse discontinue à panier suspendu en replaçant les numéros des courants matières entrant et sortant ainsi que des éléments mécaniques.

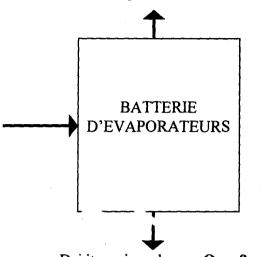


Nomenclature	n°
Cuve ou manteau	1
Panier perforé	2
Moteur	3
Couteau racleur	4
Arrivée de la bouillie	5
Arrivée de l'eau de lavage	6
Sortie des eaux-mères	7
Sortie du solide	8

5 - BILAN MATIERE ET ENERGETIQUE SUR L'EVAPORATION : (8 points)

Le jus sucré provenant de la diffusion est concentré par évaporation dans une batterie d'évaporateurs.

Débit en vapeur d'eau : Qmv?



Débit d'alimentation en jus sucré : Qma : 160.10³ kg/h

Teneur massique en sucre : Wa : 15 %

 $\theta_{\text{entrée}} = 25^{\circ}\text{C}$ $\theta_{\text{ébullition}} = 100^{\circ}\text{C}$ Chaleur massique : 4,2 kJ/(kg.°C)

COLLIGI

De it en s'rop dense : Qms?
Tener massique en sucre : Ws : 63 %

5-1 Calculer le débit massique horaire du siron dense et colui de la vapeur d'eau.

4 pts

$$O_{1}/15 \times 160.10^{3} = \Omega_{ms} \times 0,63$$

$$Q_{ms} = \frac{O_{1}/5 \times 160}{0,63} = 38,09.10^{3} \text{ kg/h}$$

$$Q_{mv} = 160.10^{3} - 38,09.10^{3} = 121,91.10^{3} \text{ kg/h}$$

5-2) Calculer la quantité de chaleu. poraire à fournir à la solution d'alimentation pour l'amener à ébullition.

2 phs

$$\Phi = 160.10^3 \times 4.2 \times (100 - 25) = 5.04.10^7 \text{ kJ/h}$$

5-3) Le renderr ent de l'échange thermique est de 0,8. Calculer la quantité de chaleur horaire que doit fournir le fluide de 'hauffage pour permettre l'ébullition de la solution précédente.

$$\mathcal{A} = \frac{\Phi \text{ resue}}{\Phi \text{ cédie}} \iff \Phi_{\text{cédie}} = \frac{5,04.10^7}{0,8} = 6,3.10^7 \text{ kg/h}$$

Formule:

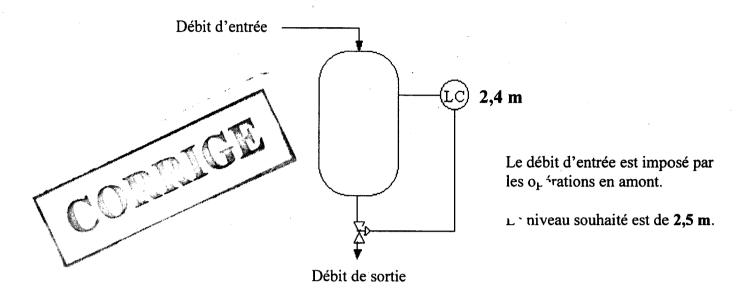
$$\Phi = \mathbf{Qm} \times \mathbf{c} \times \Delta \theta$$

Φ : quantité de chaleur en kJ/h c : chaleur massique en kJ/(kg.°C)

Qm : débit massique en kg/h Δθ : écart de température en °C

♦ 6 - <u>REGULATION ET INSTRUMENTATION</u>: (6 points)

6-1) Etude d'une régulation de niveau sur le réservoir de stockage du lait de chaux . **Compléter** le tableau.



5 pts

Valeur de la mesure	2,4 m	Grandeur reglée	Niveau
Valeur de la consigne	2,5 m	Gi. adeur églante	Débit de sortie
Valeur de l'écart	-0,1 m	Gi. nd sur perturbatrice	débit d'entrée

6-2) Si le niveau est supérier a a vale, r souhaitée, indiquer l'action du régulateur sur la vanne.

1 pts

Il permet l'ouverture de la vanne

7 - BILAN MATIERE SUL ' 'EPI RATION : (5 points)

Le jus sucré obt nu après la diffusion doit être débarrassé des impuretés qu'il contient. L'opération s'effectue par addition da ne jus sucré de lait de chaux ($Ca(OH)_2$) et de dioxyde de carbone (CO_2) provoquant la formation d'un précipité insoluble de carbonate de calcium ($CaCO_3$) dont le rôle est d'entraîner les impuretés. L'équation bilan est la suivante :

$$CO_2 + Ca(OH)_2 \longrightarrow CaCO_3 + H_2O$$

L'opération nécessite la production de 5000 kg/h de CaCO₃. Calculer le débit massique horaire d'hydroxyde de calcium (Ca(OH)₂) nécessaire pour cette opération.

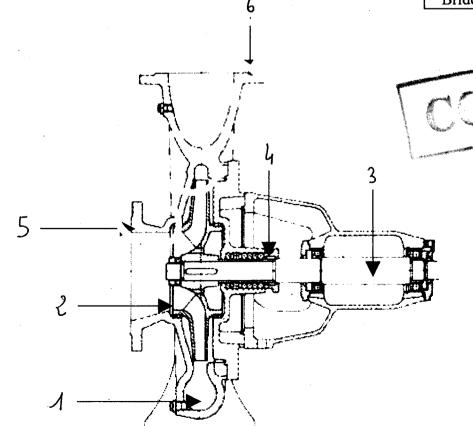
$$Q_{m} Ca(0H)_{z} = \frac{5.10^{6} \times 74 = 3,7.10^{6} \text{g/h} \text{snh} 3700 \text{ kg/h}}{1000}$$

8 - MAINTENANCE: « Etude d'une pompe centrifuge montée en charg. » (10 points)

8-1) Légender le schéma ci-dessous représentant une por pe centri uge en replaçant les numéros du tableau de nomenclature

Nomenclature	n°
Volute (stator)	1
Roue à aube (rotor)	2
Arbre de rotation	3
Presse-étoupe	4
Bride d'aspiration	5
D '1 1 . C 1	





8-2) Le phénomène de cavitation est préjudiciable au bon fonctionne pour chaque exemple l'installation qui risquera le moins de caviter.	ment de la pompe. Cocher
- Exemple n°1 : Niveau du liquide dans le réservoir d'aspiration.	2,5 m □ 1,8 m □ 3,0 m 🗵
- Exemple n°2: Pression dans le réservoir d'alimentation.	2,0 bar ⊠ 1,0 bar □ 0,5 bar □
- Exemple n°3 : Débit de refoulement.	25 m ³ /h
- Exemple n°4 : Tension de vapeur du liquide à 20°c	0,02 bar □ 0,01 bar ⊠ 0,15 bar □
8-3) L'étanchéité de l'arbre de rotation et assure par un presse schématisé ci-dessous.	e-étoupe identique à celu
1 - arbre de rotation 2 - garniture d'étanchéité 3 - anneau presseur ou fouloir	

8-3-1) Dans cε système, ziter la pièce d'usure à vérifier régulièrement.

1 phs

La garniture d'étanchéité

8-3-2) Citer un autre exemple de système d'étanchéité d'arbre de rotation :

2 pts

La garniture mécanique ou entraînement magnétique vec rotor noyé.