

جامعة قاصدي مرباح ورقلة
كلية الرياضيات و علوم المادة
قسم الكيمياء
تخصص كيمياء تحليلية

Optimisation et production du bioéthanol de deux cultivares de dattes

حمى سمية

تحت إشراف : الأستاذ قواميد مسعود

Email: soumiahammi20@gmail.com

Poster ID :

38



الملخص

الهدف من هذه الدراسة هو تحديد الشروط المثلى لتصنيع البيويثانول انطلاقا من نوعين من التمور المسماة محليا (دقلة نور و الغرس) وفق عملية التخمر اللاهوائي (باستعمال خميرة *Saccharomyces cerevisiae*) للمحلول السكري لهاذين النوعين من التمور و تم إختبار كل من تأثير درجة الحرارة و زمن التخمر و كمية الخميرة المستعملة في تأثيرها على كمية البيويثانول المتحصل عليه و الذي قدرت كميته باستعمال الأكسدة الإرجاعية و بطريقة غير مباشرة من خلال معايرة المتبقي من برمنغنات البوتاسيوم بمحلول ملح موهر.

(النتائج قيد الدراسة)

الكلمات المفتاحية: *Saccharomyces cerevisiae*, البيويثانول, التخمر

الأجهزة المستعملة

طريقة العمل

مقدمة

نظرا للإهتمام الزائد بالبيئة سواء على الصعيد الحكومي أو حتى المدني، وحيث أن هذا الإهتمام تزايد بعد إدراك المشاكل الناجمة عن ظاهرة الاحتباس الحراري، فأصبح التفكير جديا في الحد من الإنبعاثات عموما وانبعاث ثاني أكسيد الكربون خصوصا، مما جعل الباحثين يقترحون حلول بديلة للمواد الأحفورية كالفحم و النفط و مشتقاته، فكان من بين البدائل هو تعويض البنزين في محركات الاحتراق الداخلي بالييثانول الحيوي، من هذا المنطلق و لكون الجزائر تزخر بعدد هائل من النخيل يتعدى 9 مليون نخلة وبأنواع متعددة من التمور فإن بحثنا هذا إرتكز على هاته المعطيات لإنتاج الإيثانول الحيوي من نوعين من التمور و لتحسين الكمية المنتجة ارتأينا دراسة العوامل المؤثرة على تفاعل تخمر عصير التمر لتحويله إلى إيثانول حيوي.

جهاز التقطير

Balance

Agitateur

pH-mètre

Bain marie

المراجع

- 1- د. رعد البصام. إنتاج الوقود الحيوي من التمور رئيس وحدة التخمرات / شركة الواحة.
- 2- I. F. Production de bioéthanol à partir d'articultur .Université de Résideu Badjjar . 2017
- 3- F. B. Production de bioéthanol à partir à partir l'industrie de transformation de de pomme des déchets de terre. Master chimie. Université Bougara . Boumédés. juillet 2017

التمور

غسل و
إزالة النوى

تحلل التمر
80°C - 70°C لمدة 6-5h

الترشيح

محلول سكري
PH = 4.3 - 4.5

Saccharomyces cerevisiae
(1.5g-1g- 0.5g)

التخمر الكحولي
(36°C-32°C-28°C)

التقطير

الأكسدة

معايرة
البرمنغنات

المواد و المحاليل

- ❖ برمنغنات البوتاسيوم $KMnO_4$
- ❖ ملح موهر $(NH_4)Fe(6H_2O)$
- ❖ حمض الكبريت H_2SO_4
- ❖ هيدروكسيد الصوديوم $NaOH$
- ❖ خميرة الخبز *Saccharomyces cerevisiae*
- ❖ التمر (نوع الغرس - دقلة نور)