

ECP වියලනයන් මගින් ලොකු කොළ වියලීම..

මනෝධොක්ස් සහ රොට්ටේන් ක්‍රම භාවිතා කර තේ නිෂ්පාදනය කිරීමේ දී තේ වියලීම සඳහා ECP සහ FBD යන වියලනයන් දෙවර්ගය ම යොදා ගැනේ. FBD වියලනයන් යොදා ගන්නා අවස්ථාවල ලොකු කොළ දවස අවසානයේ වියලීම සිදුකරයි. මෙමගින් වියලනයේ කාර්යක්ෂමතාව උපරිම වනවා පමණක් නොව, නිමි තේවල ගුණාත්මක භාවය ද ඉහල යයි. නමුත් ECP වියලනයන් යොදා ගන්නා විටදී ලොකු කොළ වියලීම සෑම හතරවෙනි කොළයකට පසුව සිදුකෙරේ. මෙහිදී වියලනයට ඇතුළු කරන කොළ වල ප්‍රමාණය විටින් විට වෙනස් කිරීමට සිදුවීම නොවැලැක්විය හැකියි. මේ නිසා වියලනය තුළ වායු විසරණයේ අසමාකාරතාවයන් හේතු කොට ගෙන එහි කාර්යක්ෂමතාව පහල බසී. මේ නිසා මේ ගැන වරක් හෝ සිතා බැලීමට නොවිඳ?

සාමාන්‍යයෙන් මනෝධොක්ස් සහ රොට්ටේන් තේ නිෂ්පාදනයේදී ලැබෙන ලොකු කොළ වල ප්‍රමාණය අඩු නිසාත් ඒවායේ පැසවීමේ සීඝ්‍රතාව පහල මට්ටමක පවතින නිසාත් දවස අවසානයේ ලොකු කොළ වියලීම වරදක් ලෙස නොපෙනේ. කෙසේ වෙතත් මෙම ක්‍රියා පටිපාටිය පහතරට තේ නිෂ්පාදනය සඳහා යෙදීමට නොපුළුවන. පහතරට තේ නිෂ්පාදනයේදී විශාල ප්‍රමාණයක් (35% පමණ) ලොකු කොළ නිපදවීම මෙයට හේතුවක් වශයෙන් දැක්විය හැකිය.

(ආචාර්ය සියාඩි මොහොමඩ් මහතාගේ TRI UPDATE හි පලවූ "SOME NOTES ON ECP AND FBD DRYING" වාර්තාව ඇසුරෙනි.)

පහතරට තේ නිෂ්පාදනයේදී ECP විශලන ශක්තූ භාවිතය.

තේ විශලීම සිදු කරන කාලය විනාඩි 21 කට සකස් කර ගැනීම නිමි තේ වල කළ පැවැත්මට සහ එහි ගුණාත්මක බව වැඩි කර ගැනීමට ඉතා වැදගත් වන සාධකයකි.

විශලන ශක්තූයේ සියළුම බැන්ඩ්ස් පහතරට තේ විශලීම සිදුකිරීමට අනුමත සිදුරු සහිත ට්‍රේ වලින් සම්පූර්ණ විය යුතුයි. එමෙන්ම මෙම ට්‍රේ ඝෘප්‍රච්ච එකිනෙක අතර ඉඩක් නොමැතිව සවිවී තිබීම මගින් නිමි තේ වල එකාකාරී විශලීමක් ලබා ගත හැකිය.

සියළුම ආකාරයේ උණුසුම් වාතය ඉවත් වන ස්ථාන අලුත් වැඩිසා කල යුතුයි. එමගින් විශලනයෙන් වැඩි කාර්යක්ෂමතාවයක් ලබාගැනීමට හේතුවේ.

විශලන ශක්තූයට නොකඩවා තේ කොළ සැපයීම ඉතා වැදගත් කරුණක් වේ. මෙවිට විශලන ශක්තූයේ ධාරිතාව වැඩි කර ගැනීමට හැකිවේ. එමෙන්ම නිමි තේ වල ගුණාත්මක බව වැඩිකර ගැනීමට පුළුවන.

ECP විශලනයේ උණුසුම් වාතය ඇතුළු වන සහ ඉවත්වන උෂ්ණත්වයන් මැනීමට යොදාගන්නා උෂ්ණත්වමාන වල නිරවද්‍යතාව තහවුරු කිරීම ඉතා වැදගත් වේ. ඇතුළුවන සහ ඉවත්වන උණුසුම් වායුවේ උෂ්ණත්වයන් පිළිවෙලින් 210°C සහ 130°C ලෙස සැලකීම වඩා උචිත වේ.

ඩබ්. එස්. බොතේජු