

ESTABILIDADE NO PROCESSO DE COZIMENTO KRAFT

Pesquisador(es): SILVA, Alison M.; FABONATO, Ronaldo; MARQUES, Matheus S.; RANSAN, Maicon R.; SZKUDLARECK, Sandro.

Curso: Engenharia de Produção

Área: Ciências Exatas e Tecnológicas

Resumo: O objetivo deste trabalho foi minimizar as oscilações na concentração de soda no interior do digestor no processo de cozimento Kraft. As variações na concentração da carga de álcali provocam uma perda considerável no processo de obtenção de celulose, pois em alguns momentos há muita soda e em outra a falta de soda. Se for excesso acarreta perda de produto, neste caso licor branco, ou se for falta há a necessidade de reposição com soda virgem que tem alto custo para as empresa. No processo analisado a quantidade de soda é calculada em cima do peso da madeira seca colocada no interior do digestor Batch e na concentração do licor branco no tanque de clarificador da caustificação. Como o teste da concentração de NaOH do licor é realizado no tanque de caustificação, o licor demora em média 8 horas para chegar no digestor levando em consideração o volume dos tanques e o consumo de licor branco, ocasionando assim grande oscilação na quantidade de soda a ser injetada no tanque digestor. A ação proposta foi fazer os testes antes da injeção da soda no disgestor. Os resultados preliminares mostraram que houve uma redução significativa da oscilação na concentração da soda, mas estes testes ainda não são conclusivos tendo em vista ainda ter sido testes manuais, sem a instalação de um analisador de álcali automático para manter a estabilidade do processo.

Palavras-chave: Celulose. Kaft. Controle de Processo.

E-mails: maiconransan@hotmail.com; ronaldofabonato@irani.com.br