

## THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Model	Thể tích nồi chiết xuất (M <sup>3</sup> )	Số lượng dược liệu chiết xuất (Kg)	Khả năng bốc hơi ngưng tụ (Kg/h)	Thời gian chiết xuất (giờ)	Tỉ trọng của cao (%)	Nhiệt độ nồi chiết và cô đặc (°C)
CS-3/750	3	300	750	6-10	1,2 - 1,35	Nước: ≥ 50 Alcol : ≥ 40
CS-2/500	2	200	500	6-10	1,2 - 1,35	Nước: ≥ 50 Alcol : ≥ 40
CS-1/250	1	100	250	6-10	1,2 - 1,35	Nước: ≥ 50 Alcol : ≥ 40
CS-0.1/25	0.1	10	25	6-10	1,2 - 1,35	Nước: ≥ 50 Alcol : ≥ 40

[www.tivati.com.vn](http://www.tivati.com.vn)



# HỆ THỐNG CHIẾT XUẤT CÔ ĐẶC TUẦN HOÀN CHÂN KHÔNG

## ĐẶC ĐIỂM CỦA HỆ THỐNG:

### 1. Chiết xuất và cô đặc ở Áp suất giảm chân không - Nhiệt độ thấp:

Nếu chiết xuất bằng cồn thì nhiệt độ trong khoảng 50-60°C, tùy thuộc vào áp lực chân không nhiều hay ít.

Nếu chiết xuất bằng nước thì nhiệt độ trong khoảng 70-80 °C. tùy thuộc vào áp lực chân không nhiều hay ít.

Khi chiết xuất ở nhiệt độ thấp các thành phần hoạt chất có trong dược liệu không bị hư hỏng và loại bỏ các thành phần tạp chất khác không có giá trị như đường dextrin, gum, tannin thường có rất nhiều khi chiết xuất ở nhiệt độ cao. Như vậy sẽ duy trì được các thành phần có tác dụng trị liệu, cải tiến được chất lượng của thuốc đông dược.

### 2. Công nghệ mới:

Ứng dụng công nghệ dòng ngược

nóng trong môi trường áp suất giảm chân không và nhiệt độ thấp. Việc bổ sung liên tục dung môi dòng ngược mới có tác dụng tiếp xúc lên bề mặt dược liệu và thấm vào bên trong dược liệu lấy hết hoàn toàn dược chất.

### 3. Hiệu suất chiết xuất cao:

Đảm bảo lấy kiệt 100% hoạt chất có trong dược liệu. Dịch chiết xuất trong suốt.

### 4. Tiết kiệm dung môi chiết xuất:

Với dung môi dòng ngược nóng mới, chỉ cần duy nhất một lượng dung môi ban đầu gấp 2-3 lần lượng dược liệu khô. Nếu ta so sánh với công nghệ cũ phải mất 6-8 lần.

### 5. Chi phí sản xuất thấp:

Hệ thống thiết bị đơn giản, thuận tiện cho công tác vệ sinh, quy trình hoạt động khép kín, giảm ô nhiễm môi trường so với



các hệ thống chiết xuất kiểu cũ. Hệ thống này giúp giảm 1/3 diện tích lắp đặt, giảm 2/3 chi phí đầu tư và có thể tiết kiệm năng lượng 40%, giảm 1/3 lượng nhân công và tổng chi phí sản xuất giảm được 50%.

### 6. Đạt tiêu chuẩn WHO-GMP.

Toàn bộ hệ thống được chế tạo bằng Inox 304 hoặc 316L. Xử lý bề mặt đánh bóng gương.

### 7. Đóng mở cửa xả bã dược liệu ở dưới đáy nồi chiết bằng xy lanh khí nén.

Đảm bảo nồi chiết xuất kín tuyệt đối. An toàn ngay cả lúc mất nguồn khí nén.

### 8. Phần điều khiển lập trình bằng PLC.

