

Сверхтонкое измельчение компонентов фармацевтических и косметических препаратов на бисерной мельнице

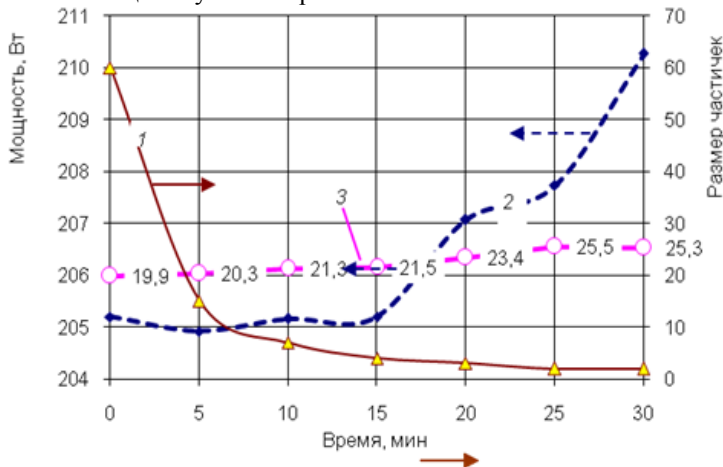
Грининг К. Р.¹, Губеня О. О.¹, Димитров Ц.²,

¹ Национальный университет пищевых технологий, г.Киев, Украина

² Русенский университет «Ангел Канчев», филиал Разград, Болгария

Проведены исследования для определения влияния времени мокрого измельчения сыпучих компонентов косметических и фармацевтических препаратов в бисерных мельницах на размер частичек, затраты энергии и температуру продукта.

Измельчали суспензию, состоящую из хинокридонового красного и фармацевтического вазелинового масла. Показатели температуры суспензии измеряли пирометром, размер частиц - гриндометром, мощность фиксировали с помощью мультиметра.



Изменение параметров процесса сверхтонкого измельчения:

1 – размер частиц, мкм; 2 – мощность, Вт; 3 – температура суспензии, °С.

При уменьшении размера частиц увеличивается мощность и температура суспензии, что можно объяснить увеличением новообразованной площади измельчаемого материала.

Полученные данные имеют практическую ценность, и может применяться для дальнейшего изучения понимания процесса сверхтонкого измельчения и модернизации конструкции бисерных мельниц.