

# PROCESO DE OBTENCIÓN DE AZÚCAR.

## 1. Preparación de caña.

Proceso de trituración o desfibración de los tallos de caña, antes de realizar la molienda.

## 2. Molienda.

Usando molinos se exprime y lava el bagazo para extraer y separar el jugo contenido en la caña.

## 3. Generación de vapor y electricidad.

Se genera presión (debido a la combustión de bagazo, carbón u otros combustibles) que se aprovecha en turbinas que alimentan de energía a los molinos y turbogeneradores.

## 4. Calentamiento.

Proceso en el cual se eleva la temperatura del jugo diluido cerca del punto de ebullición; después del primer calentamiento se le agrega cal al jugo antes de ser enviado a un segundo contenedor para ser calentado nuevamente.

## 6. Filtración.

Proceso de separación del jugo de la cachaza contenida en el lodo, debido a la acción de filtros rotatorios de vacío. Estos filtros retienen la cachaza y dejan pasar el jugo filtrado. El lodo resultante es mezclado con bagacillo antes de la evaporación.

## 7. Evaporación.

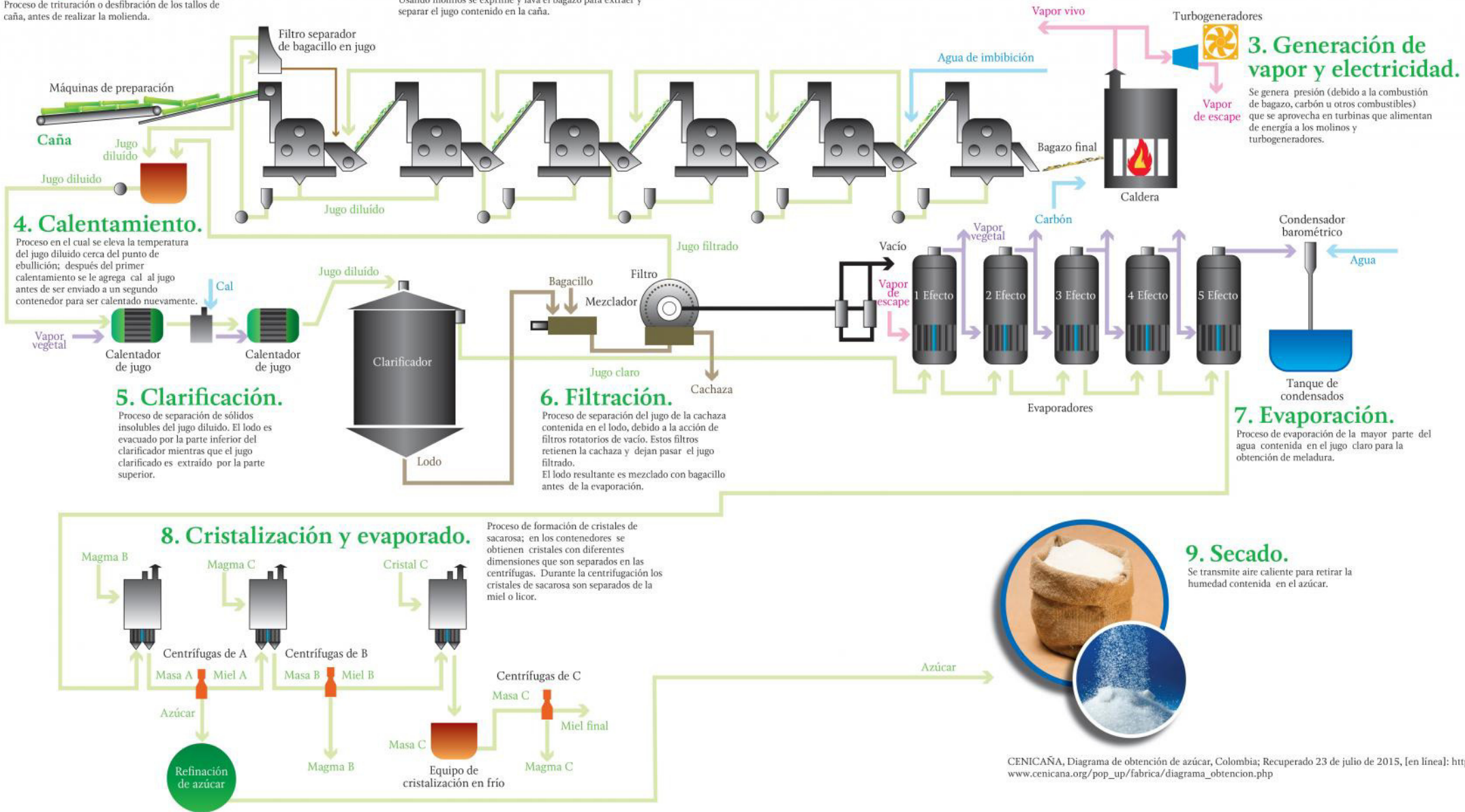
Proceso de evaporación de la mayor parte del agua contenida en el jugo claro para la obtención de meladura.

## 8. Cristalización y evaporado.

Proceso de formación de cristales de sacarosa; en los contenedores se obtienen cristales con diferentes dimensiones que son separados en las centrifugas. Durante la centrifugación los cristales de sacarosa son separados de la miel o licor.

## 9. Secado.

Se transmite aire caliente para retirar la humedad contenida en el azúcar.



CENICAÑA, Diagrama de obtención de azúcar, Colombia; Recuperado 23 de julio de 2015, [en línea]: [http://www.cenicana.org/pop\\_up/fabrica/diagrama\\_obtencion.php](http://www.cenicana.org/pop_up/fabrica/diagrama_obtencion.php)