

La séparation membranaire de la sève d'érable : avancements récents et facteurs qui influencent la performance des membranes

Sandra Robaire, ing. jr, M.Sc.A. Alfa Arzate, ing., Ph.D.

Annual meeting of the International maple syrup institute and the North American maple syrup council Stratford, ON, October 2010



Objectifs de la présentation

1. Fournir des renseignements généraux sur la performance des membranes utilisées pour concentrer la sève d'érable afin d'en faire la meilleure utilisation possible.



2. Présenter les résultats de deux études sur le terrain et d'un projet de recherche à l'échelle pilote sur la concentration membranaire de la sève d'érable.



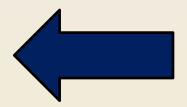
Objectif 1

Principes de la concentration membranaire



GÉNÉRALITÉS:

Quoi? Pourquoi? Comment?



MEMBRANES UTILISÉES EN ACÉRICULTURE

COLMATAGE

VÉRIFICATION DE LA QUALITÉ DE L'OPÉRATION



Qu'est-ce que la concentration par membrane?

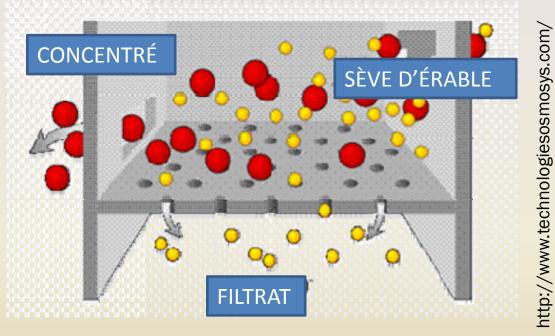
1.10





Sous l'effet d'une différence de pression

Le liquide qui reste en deçà de la membrane est appelé concentré,

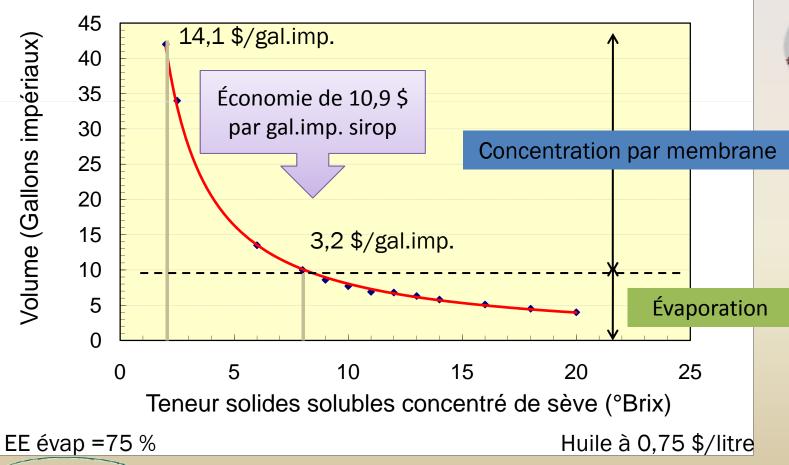


L'eau contenue dans la sève d'érable qui est capable de traverser la membrane se retrouve dans le filtrat



Pourquoi la sève d'érable est concentrée par membrane?





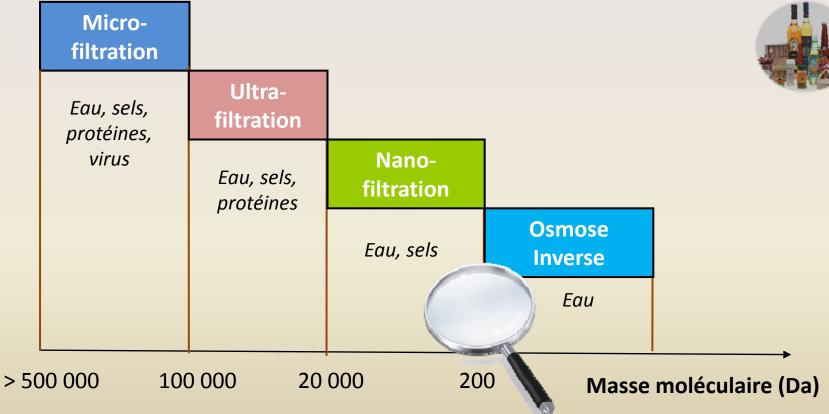


Technologies de séparation par membrane



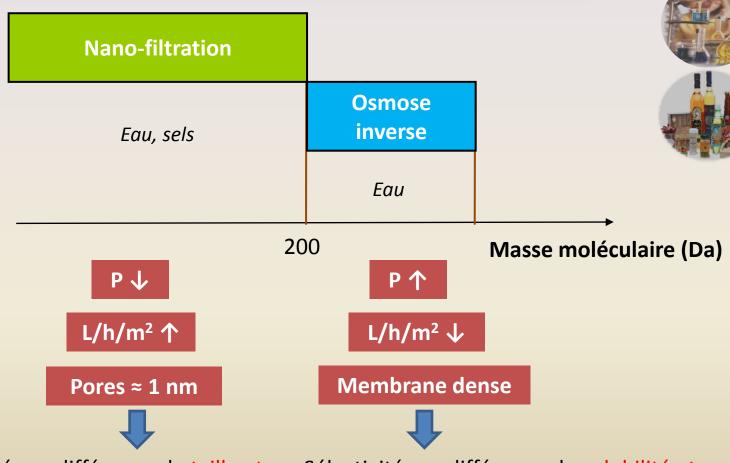








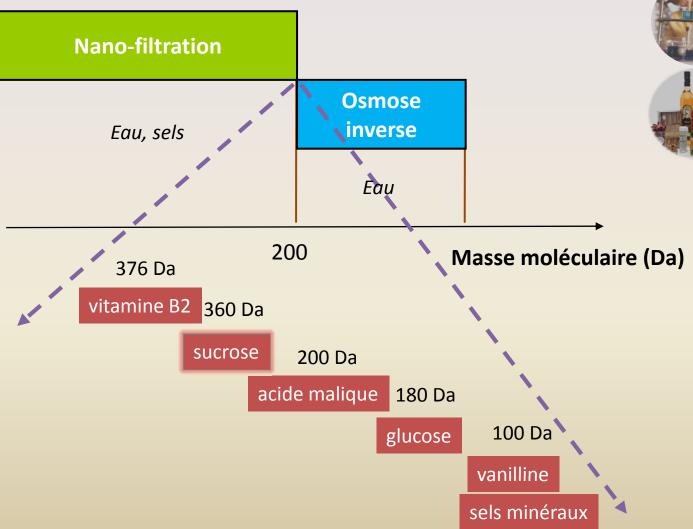
Technologies de séparation par membrane



Selectivité par différence de taille et de charge entre les particules ou molécules à séparer

Sélectivité par différence de solubilité et de diffusion dans la membrane des molécules à séparer

Technologies de séparation par membrane





Objectif 1

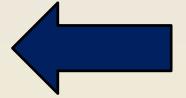
Principes de la concentration membranaire



GÉNÉRALITÉS:

Quoi? Pourquoi? Comment?

MEMBRANES UTILISÉES EN ACÉRICULTURE

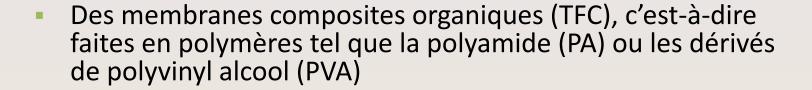


COLMATAGE

VÉRIFICATION DE LA QUALITÉ DE L'OPÉRATION

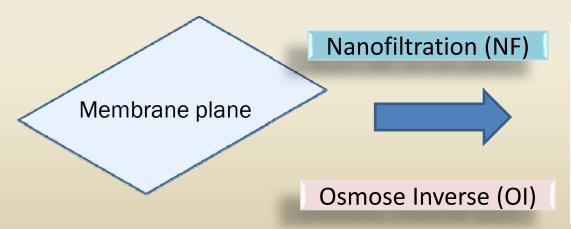


Composition des membranes





 Des modules spiralés composés d'une membrane plane enroulée sur elle-même autour d'un tube poreux qui recueille le filtrat

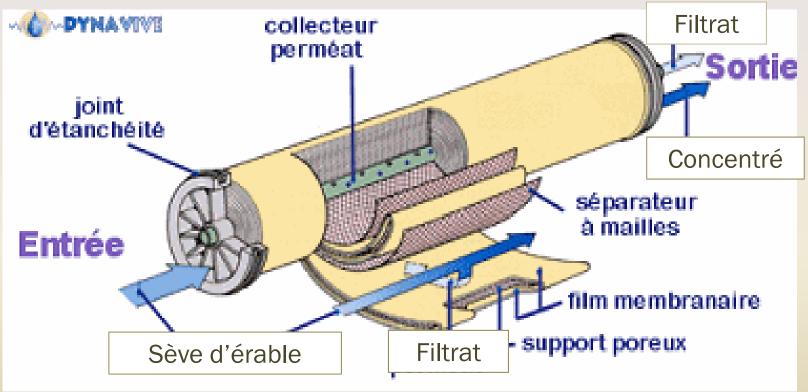






Comment est composé un module spiralé?

Carter rigide contenant la membrane, une entrée et deux sorties

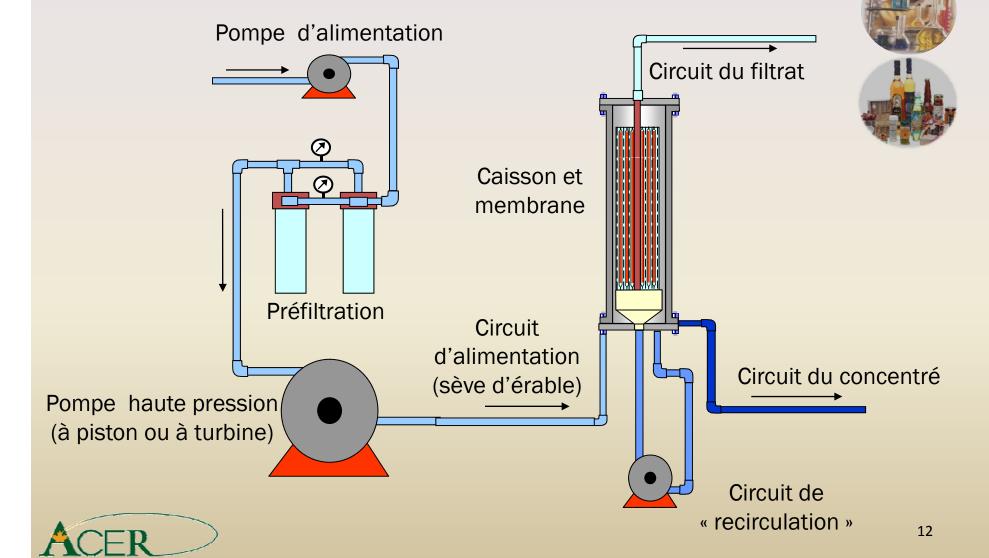


Dans le cylindre multicouches, le filtrat s'écoule selon un chemin spiralé vers le tube poreux et l'alimentation circule axialement dans les canaux





Quelles sont les composants de l'appareil?



Critères de sélection des membranes

Capacité de traitement nominale



- Caractéristiques fonctionnelles de la membrane
 - Taux de rétention (Na+, K+, Mg++, Ca++ et sucres)
 - Tolérance au pH et au chlore résiduel libre
 - Débit maximal à travers la membrane
 - Pression et température d'opération maximales
 - Résistance à la biodégradabilité



La majorité de cette information est fournie dans les fiches techniques



Quelles sont les limites d'opération?

Membrane	Température d'opération max (°C)	Pression d'opération max (psi)
BW 30 (Filmtec)	45	600
Maple 8040 (Osmonics)	50	600
NF 70 (Filmtec)	35	250
NF 270 (Filmtec)	45	600
NF 90 (Filmtec)	45	600
XLE 440 (Filmtec)	45	600
Mark I (Filmtec)	45	600
PVD 1 (Hydranautics)	40	400
TFC S8" (Koch)	45	350



Ces températures s'appliquent * Information obtenue de fiches techniques

Quelles sont les limites d'opération?

Membrane	pH en opération continue	pH courte période lavage
BW 30 (Filmtec)	2 to 11	1 to 13
Maple 8040 (Osmonics)	3 to 10	1 to 11
NF 70 (Filmtec)	3 to 9	1 to 11
NF 270 (Filmtec)	3 to 10	1 to 12
NF 90 (Filmtec)	3 to 10	1 to 13
XLE 440 (Filmtec)	2 to 11	1 to 13
Mark I (Filmtec)	3 to 9	2 to 11
PVD 1 (Hydranautics)	2 to 8	Not available
TFC S8" (Koch)	4 to 11	2,5 to 11





^{*} Information obtenue de fiches techniques

Objectif 1

Principes de la concentration membranaire



GÉNÉRALITÉS:

Quoi? Pourquoi? Comment?

MEMBRANES UTILISÉES EN ACÉRICULTURE



COLMATAGE

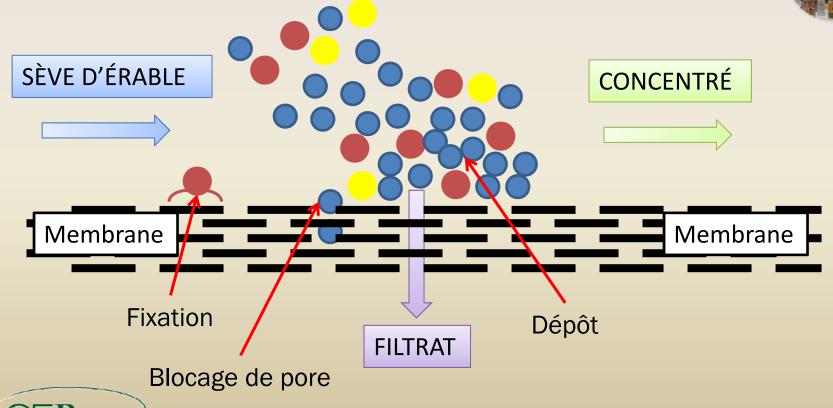
VÉRIFICATION DE LA QUALITÉ DE L'OPÉRATION



Qu'est-ce que le colmatage des membranes?

 Le colmatage est défini comme le dépôt de matière sur les membranes (en surface ou dans les pores) entraînant une baisse de la perméabilité. Les mécanismes de colmatage sont complexes.





Principaux agents colmatants en acériculture

- Polysaccharides et métabolites bactériens (biofilm)
- Microorganismes vivants
- Sels minéraux
- Résidus d'écume (composés peptidiques ou protéines)
- Autres : lubrifiant des pompes





Nettoyage des membranes

- Indicator de colmatage = Débit du filtrat
 - Lorsqu'une diminution du débit de filtration est observée pendant la période de concentration de la sève d'érable, la membrane doit être nettoyée



- La méthode de nettoyage dépend de :
 - La sévérité du colmatage
 - Le type d'agents colmatants présents
 - Les caractéristiques de la membrane

Consultez votre équipementier ou votre conseiller en acériculture pour plus de détails





Objectif 1

Principes de la concentration membranaire



GÉNÉRALITÉS:

Quoi? Pourquoi? Comment?

MEMBRANES UTILISÉES EN ACÉRICULTURE

COLMATAGE



VÉRIFICATION DE LA QUALITÉ DE L'OPÉRATION



Comment évaluer l'efficacité de l'opération de concentration?

Par la mesure globale de certaines propriétés du filtrat, ce qui permet d'évaluer la performance de la membrane quant à la rétention.



Le filtrat devrait respecter les valeurs de référence.

	Teneur en solides solubles	Conductivité électrique
Mesure globale de	Solides solubles	Ions minéraux
Reflète une perte en	Saccharose	Minéraux
Instrument de mesure	Réfractomètre (Méthode réduit 20:1)	Conductimètre électrique
Valeur de référence	0 °Brix	< 50 μS/cm



Quelles sont les causes de la perte d'intégrité du filtrat?

- Mauvais choix de membrane
- Perte des propriétés fonctionnelles de la membrane :
 - > Par une altération chimique
 - > Par un choc thermique
 - > Par un bris ou rupture mécanique
- Défauts de conception ou d'assemblage du concentrateur





Objectif 2

Études sur le terrain et projet de recherche



PORTRAIT DE LA SITUATION

Étude préliminaire (2003)

Validation (2007) PROJET DE RECHERCHE CONTROLÉ À L'ÉCHELLE PILOTE

PARTIE A : CONCENTRATION MEMBRANAIRE

Concentration membranaire

Analyse de la sève, du filtrat et du concentré PARTIE B : ÉVAPORATION DU CONCENTRÉ

Production de sirop d'érable

Analyse de la composition du sirop d'érable



Études sur le terrain

 Caractériser le filtrat produit par les appareils de séparation membranaire utilisés en acériculture en 2003 et 2007



 Déterminer l'intégrité des filtrats en comparant les résultats de leur caractérisation avec les valeurs de référence (0.1 °Brix et 50 μS/cm)

2003

281 filtrats de 6 régions du Québec 2007

52 filtrats

De 8 régions du Québec

avec 9 types de membranes



Objectif 2

Études sur le terrain et projet de recherche



PORTRAIT DE LA SITUATION

Étude préliminaire (2003)

Validation (2007)

PROJET DE RECHERCHE CONTROLÉ À L'ÉCHELLE PILOTE

PARTIE A : CONCENTRATION MEMBRANAIRE

Concentration membranaire

Analyse de la sève, du filtrat et du concentré PARTIE B : ÉVAPORATION DU CONCENTRÉ

Production de sirop d'érable

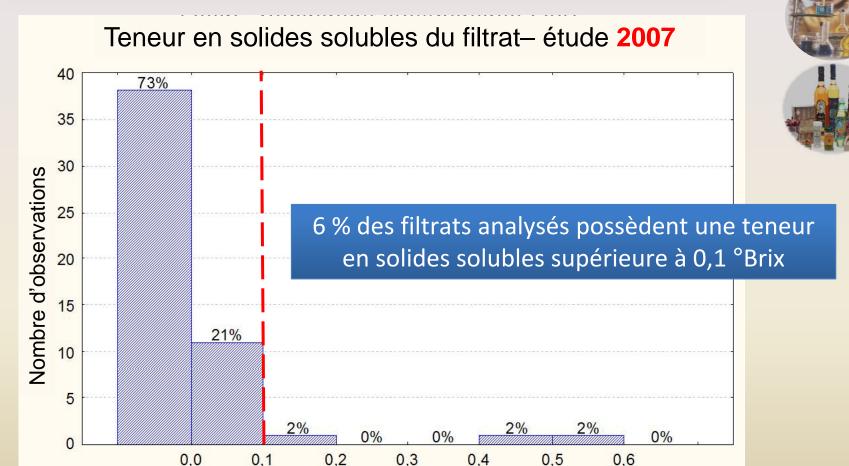
Analyse de la composition du sirop d'érable



Résultats de l'étude sur le terrain (2007)



0,1

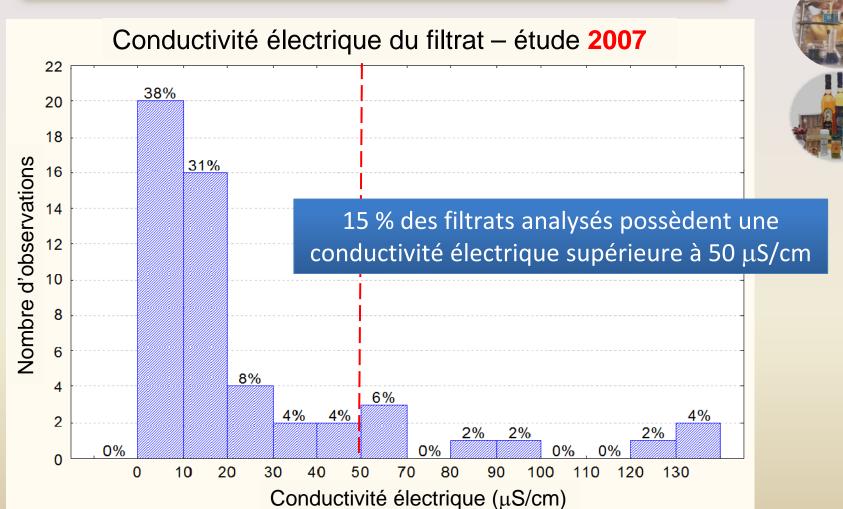


Teneur en solides solubles (°Brix)



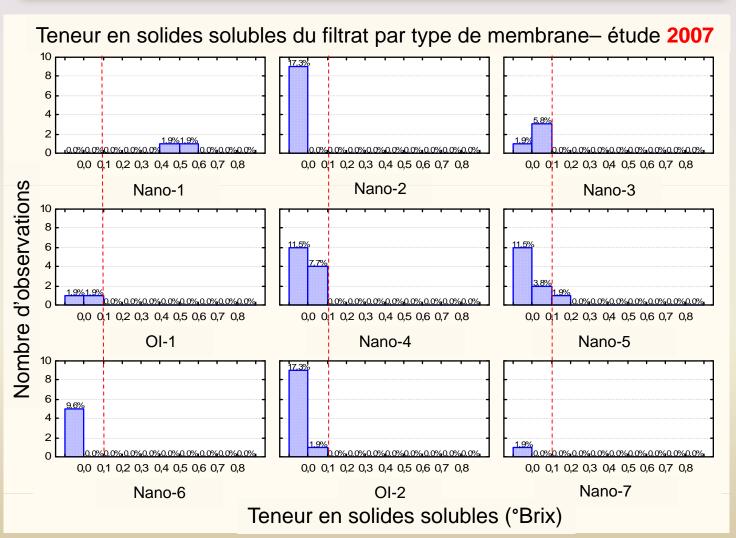
0,6

Résultats de l'étude sur le terrain (2007)





Résultats de l'étude sur le terrain (2007)



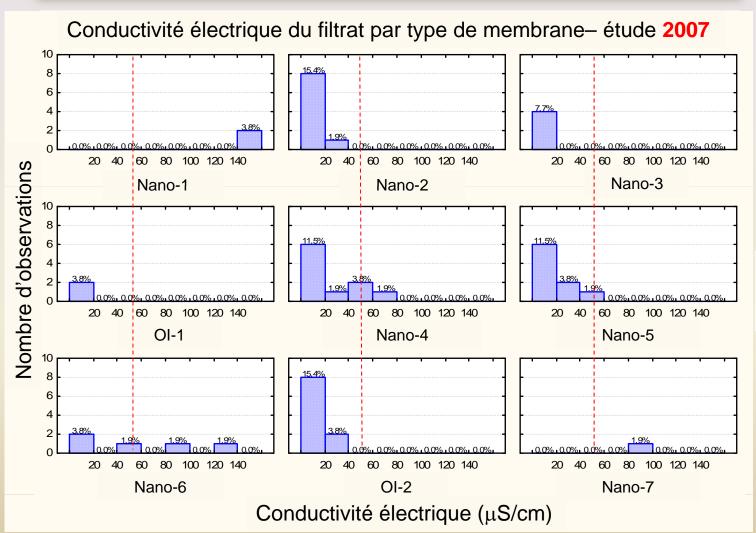


LÉGENDE

Nano = Nanofiltration OI = Osmose inverse



Résultats de l'étude sur le terrain (2007)





LÉGENDE

Nano = Nanofiltration OI = Osmose inverse



Conclusions des études sur le terrain

- Pour les 2 études sur le terrain, des filtrats qui ne rencontraient pas le standard de qualité (valeurs de référence) ont été détectés.
- Les 2 systèmes d'osmose inverse (comprenant le type de membrane et sa configuration, les conditions d'opération et le régie d'entretien) produisent des filtrats qui atteignent le standard de qualité.
- 5 des 7 systèmes de nanofiltration produisent des filtrats qui n'atteignent pas le standard de qualité requise.
- Lorsque le bon type de membrane est utilisé en harmonie avec une bonne régie d'opération et d'entretien de la membrane, les valeurs de référence pour le filtrat sont atteignables.





Objectif 2

Études sur le terrain et projet de recherche



PORTRAIT DE LA SITUATION

Étude préliminaire (2003)

Validation (2007)

PROJET DE RECHERCHE CONTROLÉ À L'ÉCHELLE PILOTE

PARTIE A : CONCENTRATION MEMBRANAIRE

Concentration membranaire

Analyse de la sève, du filtrat et du concentré

PARTIE B : ÉVAPORATION DU CONCENTRÉ

Production de sirop d'érable Analyse de la composition du sirop d'érable



Étude contrôlée à l'échelle pilote

Objectif

Évaluer la performance (sélectivité) de 4 membranes utilisées en acériculture et leur incidence sur la composition et les caractéristiques sensorielles du sirop d'érable.





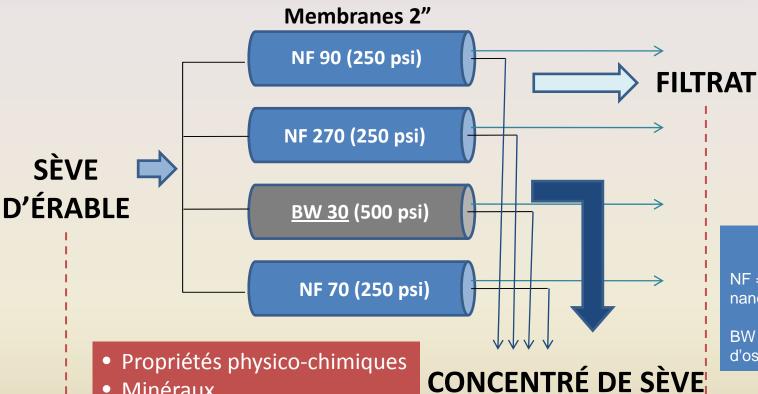
Context du projet

- Pourquoi a-t-on fait ce projet ?
 - Pour valider les résultats des études sur le terrain sous des conditions contrôlées
 - Pour pouvoir exprimer les résultats d'une manière homogène.





Partie A: Concentration par membrane





NF = membrane de nanofiltration

BW = membrane d'osmose inverse

- Minéraux
- Phénols totaux
- Acides organiques
- Profile de sucres

* Membrane de référence : BW 30



Partie A: Concentration par membrane



- Variables utilisées pour la sève d'érable :
 - Producteurs (2)
 - Périodes de la saison (3 : Début, milieu, fin)
 - Types de membranes (4 : NF 90, NF 270, BW 30, and NF 70)
- 24 concentrations membranaires complétées
 - Contrôlé à la même teneur en solides solubles (8,0 ± 0,2 °Brix)
- Analyse de composition complétée sur
 - 6 sèves d'érable
 - 24 filtrats
 - 24 concentrés

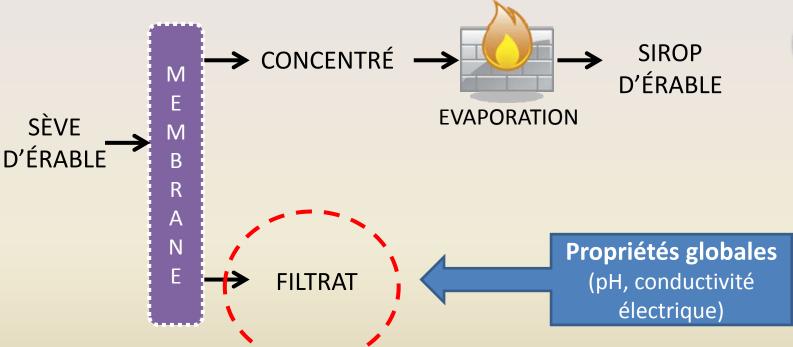


Résultats: Approche globale







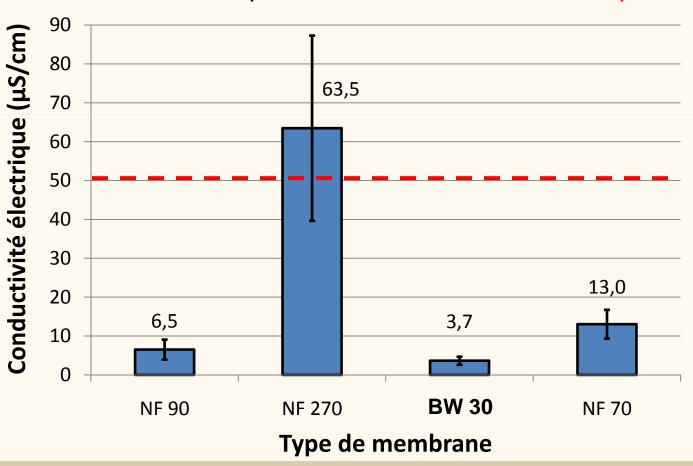




Résultats: Approche globale

(moyenne des 2 producteurs et des 3 périodes dans la saison)



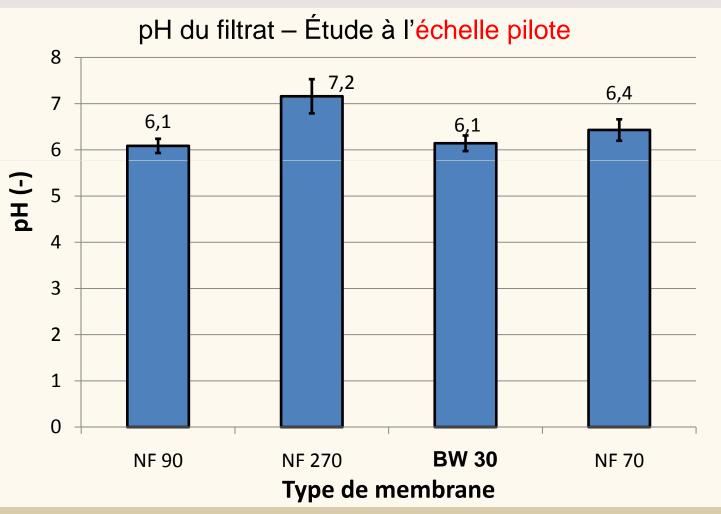






Résultats: Approche globale

(moyenne des 2 producteurs et des 3 périodes dans la saison)







Résultats: Approche microscopique



Rétention pour les composés chimiques (minéraux, sucres, etc.)

Ex. Rétention de saccharose = (2,0-0,1)/2,0= 95 %

FILTRATE

Csaccharose = 0,1 %

A

N

Csaccharose = 2,0 %

RÉTENTION IDÉAL PRÈS DE 100%

Quand la composition d'un composé (ex. saccharose) n'est pas détectable dans le filtrat par des méthodes analytiques, la rétention de ce composé est considérée être de 100 %

Résultats: Approche microscopique











COMPOSITION DU FILTRAT

Minéraux (K, Mn, Ca, Na, Mg, Zn)



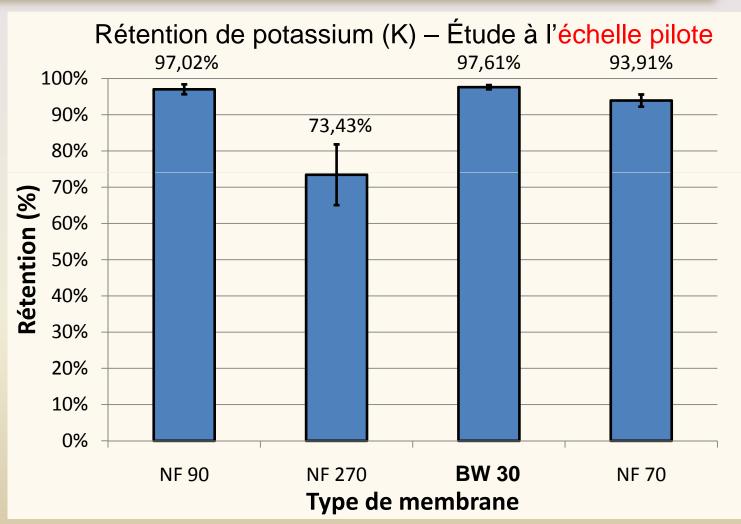
Rétention quantifiable des minéraux :

- Mn: varie entre 93,6 to 99,9 %
- Ca: varie entre 95,1 to 99,8 %
- K : varie entre 63,0 to 98,5 %



Résultats: Approche microscopique

(moyenne des 2 producteurs et des 3 périodes dans la saison)







Objectif 2

Études sur le terrain et projet de recherche



PORTRAIT DE LA SITUATION

Étude préliminaire (2003)

Validation (2007)

PROJET DE RECHERCHE CONTROLÉ À L'ÉCHELLE PILOTE

PARTIE A : CONCENTRATION MEMBRANAIRE

Concentration membranaire

Analyse de la sève, du filtrat et du concentré

PARTIE B : ÉVAPORATION DU CONCENTRÉ

Production de sirop d'érable

Analyse de la composition du sirop d'érable.

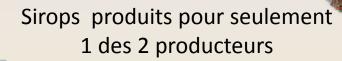


Partie B : Évaporation du concentré

CONCENTRÉ DE SÈVE

- Propriétés physico-chimiques
- Minéraux
- Phénols totaux
- Acides organiques
- Profile de sucres
- Caractéristiques sensorielles

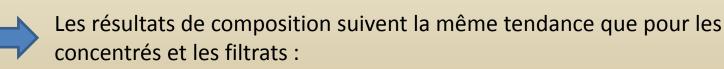




Évaporation à l'échelle laboratoire



SIROP D'ÉRABLE



↓ K⁺ dans le sirop produit à partir du concentré de la membrane NF 270



Résultats: Caractéristiques sensorielles

- COULEUR = Aucune différence perceptible de la transmittance
- **GOUT**: Tests de comparaison
 - Tous les sirops ont été comparés avec la membrane de référence (BW-30)
 - Pas de répétitions
 - 5 juges
 - Est-ce qu'il y avait une différence perceptible entre le sirop produit par la membrane de nanofiltration et celui produit par la membrane de référence d'osmose inverse?

NF 90



BW 30 Sirop de référence



NF 270



NF 70



Sirops de **DÉBUT** de saison **AUCUNE DIFFÉRENCE**

Sirops de **MILIEU** de saison **AUCUNE DIFFÉRENCE**

Sirops de FIN de saison

NF 70 ≠ BW 30

(Différence aperçue)





Conclusions sur l'étude pilote

- Dans cette étude, nous supposons qu'un sirop d'érable devrait :
 - Être produit à partir d'un concentré ayant près de 100 % de rétention pour chaque composé
 - Avoir des caractéristiques sensorielles comparables à celle d'un sirop de référence produit à partir du concentré de la membrane d'osmose inverse
 - La membrane NF 270 n'atteint pas la rétention (sélectivité) désirée pour le potassium (K).
- La performance d'autres membranes utilisées dans le domaine acéricole n'a pas été évaluée dans cette étude pilote.





Conclusions

- La nanofiltration peut être une bonne option lorsque
 - La membrane est choisie avec SOIN et
 - Des bonnes conditions d'opération et d'entretien sont employées



- Il est TRÈS IMPORTANT de surveiller les propriétés du filtrat
 - Conductivité électrique
 - Teneur en solides solubles
 - Composition microscopique
- Dans notre étude, seulement certains composés du sirop d'érable ont été analysés. D'autres composés tels que les antioxydants, les composés bioactifs, certains acides organiques, etc. n'ont pas été étudiés.



À l'avenir



Cette étude ouvre la porte à une réflexion sur l'établissement de références quant à la rétention minimale nécessaire pour les composés du sirop d'érable.







- Ce projet a été réalisé grâce à l'aide financière du :
 - MAPAQ
 - Programme d'appui financier aux regroupements et aux associations de producteurs désignés
 - La Table sectorielle en acériculture
 - Centre ACER
- Les travaux ont été complétés par l'équipe du Centre ACER avec l'aide des conseillers en acériculture du MAPAQ pour les études sur le terrain.

