

## Mikrořasy



- vznik před miliardou let
- milion druhů sladko a slano-vodních
- vysoká adaptabilita
- rozmanitá prostředí
- světlo+teplo+voda+CO<sub>2</sub>+živiny



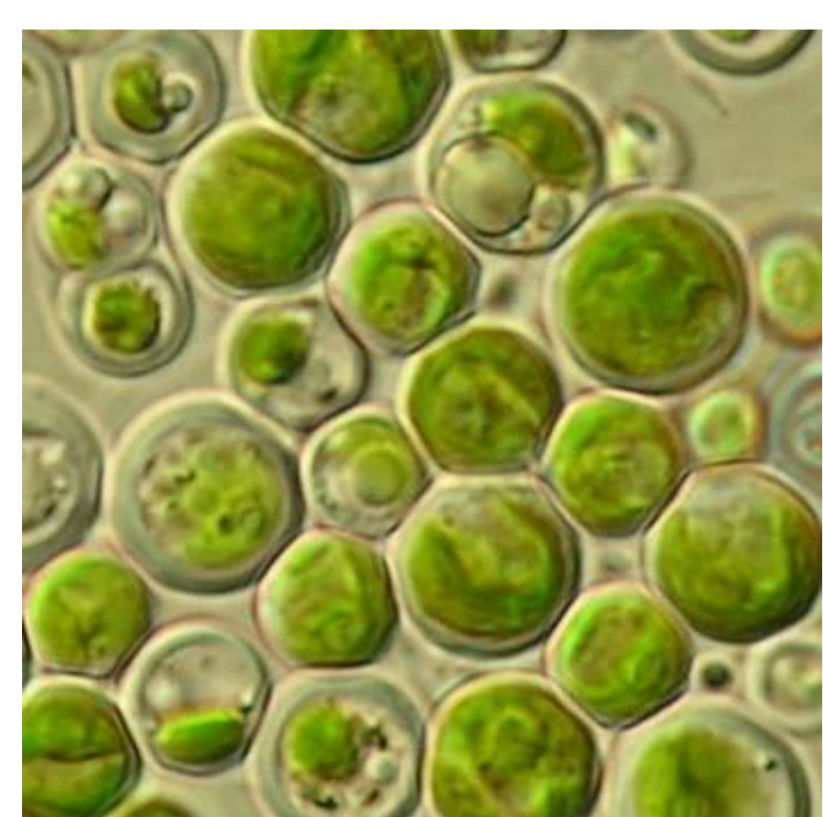
## Potravina

- vysoké energetické hodnoty v malém balení
- vysoká efektivita pěstování
- potravinové doplňky
- léky
- krmivo
- a další

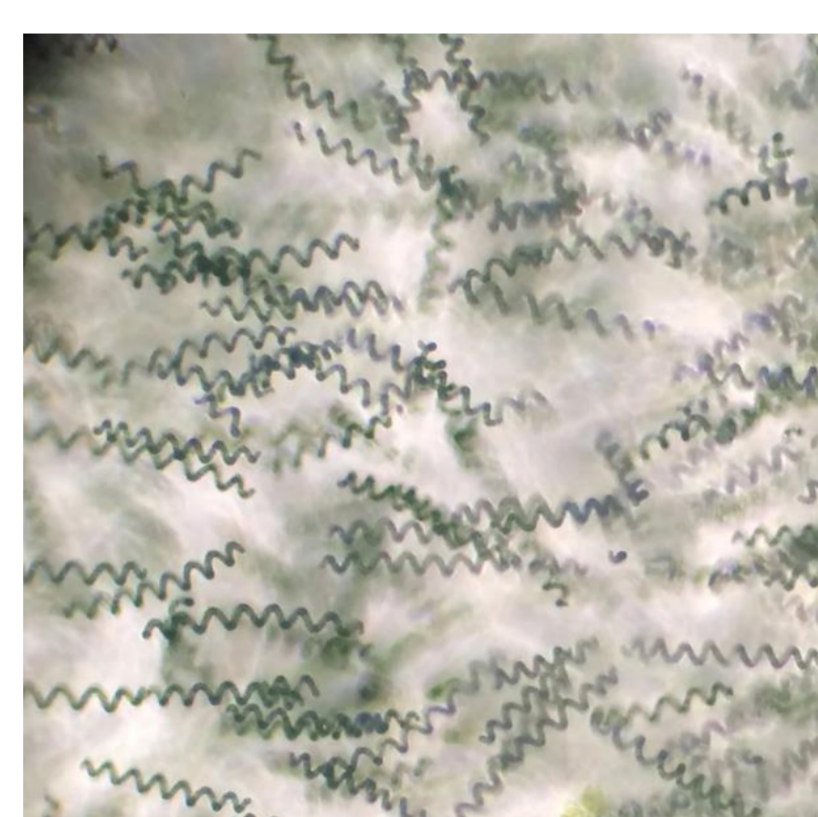


## Sklízení mikrořas

- pro každou řasu jiný způsob
- energeticky náročný proces
- brání masovému rozšíření
- dle předpokládaného použití kultury



2-10 μm



3-4 šířka 50-500 μm délka



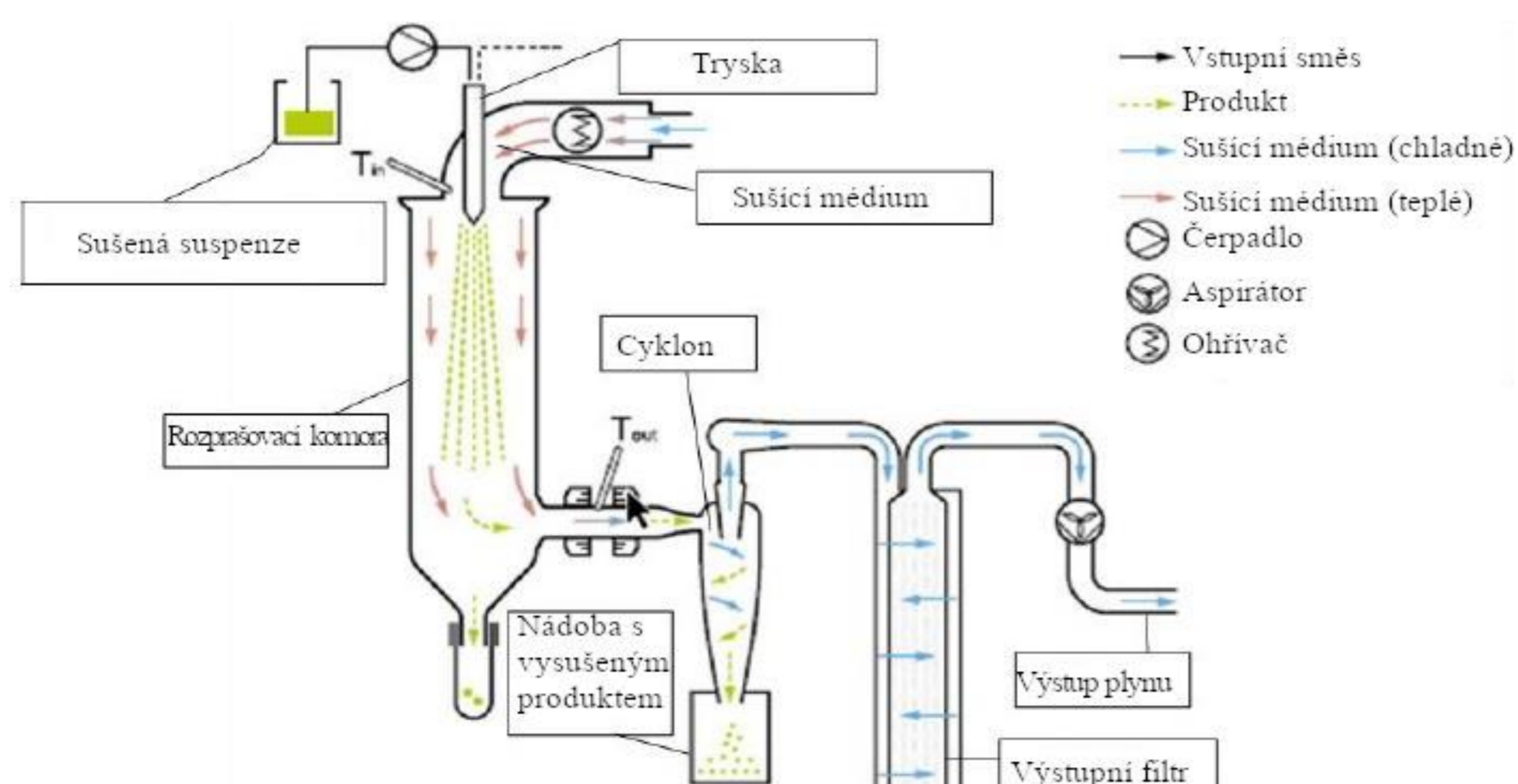
## Metody sklízení

- chemické
  - flokulace
- elektrochemické
  - elektrokoagulace flotace
- mechanické
  - odstředivka
  - cyklón
- solární



## Sprejová sušárna

- není nutná předchozí dehydratační technika
- suchý produkt
- eliminace rizika kontaminace



## Experiment sprejová sušárna

- 115 ml → suspenze+sprejová sušárna → 74,8 mg mikrořas
- 0,65 g/l
- centrifuga+laboratorní pec → 1,69 g/l
- usazování
- účinnost 40 %

