

# රබර් කිරි සාන්ද්‍ර (උකු) කිරීම

එස්. ඩබ්ලිව්. කරුණාරත්න සහ ඩබ්: ඩී. ධර්මසේන විසිනි

රබර් කිරි යොදවා භාණ්ඩ සෑදීම සඳහා උපයෝගී කරගනු ලබන්නේ සාන්ද්‍රණය (උකුකළ) කරනු ලැබූ රබර් කිරිය. කේන්ද්‍රපසාරී (සෙන්ට්‍රිපියුගල්) යන්ත්‍රයක මාර්ගයෙන් සාන්ද්‍රණය කිරීම හා රසායන ද්‍රව්‍ය යොදා කායික ක්‍රියාවීම් මගින්, රබර් කිරිවල ඇති ජලකොටස් වෙන්කර ඉවත් කරලීම, ආදී ක්‍රම උපයෝගී කරගෙන රබර් කිරි උකු කරගනු ලැබේ. රබර් කිරි, කායික ක්‍රියා වීම් මාර්ගයෙන් සාන්ද්‍ර කර ගන්නා අන්දම කෙටියෙන් මෙසේය.

රබර් ගසින් ලබාගන්නා ලද කිරි, කැටි නොගැසි ආරක්ෂා කර ගැනීම සඳහා ඇමෝනියා හෝ එවැනි රසායනික ඉණංග ඇති වෙනත් ලවණ වර්ග යොදනු ලැබේ. පසුව රබර් කිරි රන් ජලය වෙන්කරලීම සඳහා අවශ්‍ය රසායන ද්‍රව්‍ය යොදා දින ගණනක් තැබීමේදී කිරි රන් අඩංගු රබර් කොටස් ජල කොටසින් වෙන්වේ. මඳක් බොර පැහැතිව වෙන්වී පවතින ජල කොටස යම්කිසි ක්‍රමයකින් ඉවත්කර, උකු රබර් කිරි කොටස පමණක් ගෙන වැඩි දුරටත් ප්‍රතිකර්ම යොදා සකස්කර භාණ්ඩ නිෂ්පාදනය සඳහා යොදාගනු ලැබේ.

රබර් කිරි ගැලුමක් සාන්ද්‍ර කර ගන්නා අන්දම පහත දක්වා ඇත.

1. මේ සඳහා විනිවිද පෙනෙන භාජනයක් පාවිච්චිකරන්නේනම් ඉතා පහසුය. බරින් රාත්තල් දහයකට සමාන, රබර් කිරි ගැලුම් එකක්, රසායන ද්‍රව්‍ය වාෂ්පීකරනය වැලැක්විය හැකි භාජනයකට දමන්න.
2. එයට සියයට 25ක ප්‍රමාණය ඇති ඇමෝනියා මිලි ලීටර් 230ක් එකතු කළ යුතුය. (එවිට රබර් කිරිවල ඇමෝනියා ප්‍රමාණය සියයට 1.25 ක් භා සමාන වේ.)
3. ඔලික් ඇසිඩ් (Oleic Acid) ග්‍රෑම් 3.5ක්, සියයට 25 පමණැති ඇමෝනියා මිලි ලීටර් 2.25ක් සහ ජලය මිලි ලීටර් 22ක් සමග සෑදූ මිශ්‍රණයට එකතුකොට එම රබර් කිරි භාජනයට දමන්න.
4. මැනුකෝල් හෙවත් ඇමෝනියම් ඇල්ජිනේට් ග්‍රෑම් 9.08ක් වතුර මිලි ලීටර් 605ක දියකර එම රබර් කිරි භාජනයටම මිශ්‍ර කරන්න. (ගැලුම් සියයට රාත්තල් දෙක බැගින් වන සියයට 1.5ක මිශ්‍රණයක් හැටියටය.)
5. මෙසේ මිශ්‍ර කළ කිරි කැළකීම ආදී බාධකවලින් තොරව දින පහක් පමණ නිශ්චලව තැබීමේදී මඳක් දුර්වර්ණ එහෙත් පැහැදිලිව වෙන්ව පෙනෙන ජල කොටස භාජනයේ පහලට බසිනු ඇත. ඉන්පසුව, යම්කිසි ක්‍රමයකින් එකී වෙන්වූ ජල කොටස ඉවත්කරන්න. මෙසේ ජලය වෙන්කරගත් සියයට හැටක් පමණ වියලි රබර් ප්‍රමාණයක් ඇති උකුකිරි, වල්කනයිස් කිරීමට අවශ්‍ය රසායන ද්‍රව්‍ය සමග මිශ්‍රකරගත් පසු නානා වීඩි භාණ්ඩ නිෂ්පාදනය සඳහා උපයෝගී කරගත හැකිවේ.