**"Влияние жесткости воды в процессе СФА варки на показатели качества"**

Важным для практики является вопрос – существует ли критическая температура сульфатной варки, при превышении которой свойства целлюлозы при варке до одинакового выхода начнут ухудшаться. Считается установленным факт, что в интервале температур 140…1850С такой температуры не существует. При варках в интервале температур 150…1800С было установлено, что полуфабрикаты с одинаковым выходом имели одинаковую степень провара, а при варках до одного и того же числа каппа – одинаковый выход. Дальнейшее повышение температуры до 190…2000С приводит к снижению выхода целлюлозы на 1…3 % при значительном увеличении количества непровара (на 3…7%). Показатели механической прочности целлюлоз с одинаковыми значениями числа каппа, оказались практически равными.