

22-4267

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

БЕСПЛАТНО
ЭКЗЕМПЛЯР

**А. Б. ГОЛОВАНЧИКОВ, Н. В. ШИБИТОВА
К. В. ЧЕРИКОВА**

**СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОЦЕССЫ
И ОБОРУДОВАНИЕ ПЕРЕРАБОТКИ
ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОГО
ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

22-04267

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ВОЛГОГРАДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

А. Б. Голованчиков, Н. В. Шибитова
К. В. Черикова

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОЦЕССЫ И ОБОРУДОВАНИЕ ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Практикум



Волгоград
2021

Рецензенты:

АО Агрофирма «Восток», технолог *Т. А. Байер*;
профессор кафедры «Технология хранения и переработки сельскохозяйственного сырья и общественное питание» ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ
д-р с-х. наук *В. Н. Павленко*

Печатается по решению редакционно-издательского совета
Волгоградского государственного технического университета

Голованчиков, А. Б.

Специальные процессы и оборудование переработки продуктов животного происхождения: практикум / А. Б. Голованчиков, Н. В. Шибитова, К. В. Черикова; ВолГТУ. – Волгоград, 2021. – 96 с.
ISBN 978-9948-4163-1

Представлены индивидуальные задания для выполнения практических работ студентов по дисциплине «Специальные процессы и оборудование переработки продуктов животного происхождения». В пособии рассмотрено наиболее распространенное и специальное оборудование, используемое на предприятиях пищевой отрасли. Во второй части пособия представлено специальное оборудование для ведения тепловых, электрофизических, биохимических процессов и примеры расчета аппаратов соответствующей конструкции, а также после каждого раздела имеются контрольные вопросы для закрепления знаний по соответствующей теме.

Предназначено для студентов очной формы обучения направления 15.03.02 Технологические машины и оборудование, профиль подготовки «Машины и аппараты пищевых производств».

Ил. 40. Табл. 10. Библиогр.: 8 назв.

ISBN 978-9948-4163-1

© Волгоградский государственный
технический университет, 2021

© А. Б. Голованчиков, Н. В. Шибитова,
К. В. Черикова, 2021

Оглавление

	<i>Введение</i>	4
1	<i>Практическая работа №1</i>	5
1.1	Оборудование для тепловой обработки жидких, вязко-пластичных и твердых сред.....	5
	Методика и задание для расчета автоклава.....	21
	Методика и задание для расчета пластинчатой пастеризационно-охладительной установки.....	27
2	<i>Практическая работа №2</i>	36
2.1	Оборудование для шпарки и опаливания.....	36
3	<i>Практическая работа №3</i>	49
3.1	Оборудование для тепловой обработки жиросодержащего сырья.....	49
3.2	Оборудование для тепловой обработки крови.....	68
4	<i>Практическая работа №4</i>	72
4.1	Оборудование для сушки продуктов.....	72
	Методика и задание для расчета распылительной сушилки.....	83
5	<i>Практическая работа №5</i>	88
5.1	Оборудование для обжарки пищевых сред.....	88
	Методика и задание для расчета обжарочной печи.....	90
	<i>Заключение</i>	94
	<i>Список рекомендуемой литературы</i>	95