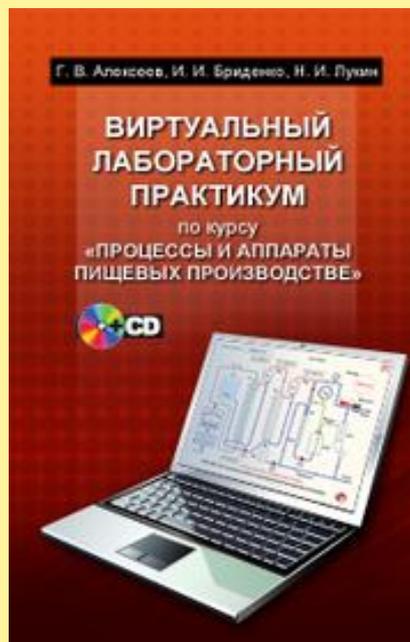




Процессы, машины и аппараты пищевых производств

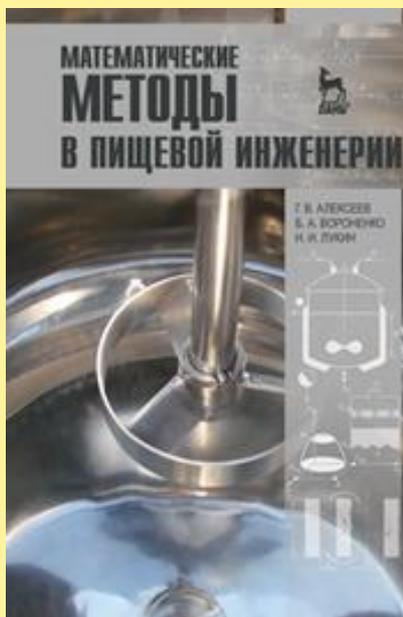
Книги доступны в ЭБС «Лань» зарегистрированным пользователям
по логину и паролю

Настоящее учебное пособие предназначено для студентов, обучающихся по специальности 240902 «Пищевая биотехнология», а также по программам бакалавров и магистров. В кратком, но достаточном объеме изложены основные теоретические сведения важнейших разделов курса и приведены методические рекомендации по выполнению лабораторных работ в виртуальной реализации с помощью пакета прикладных программ Adobe Flash CS3 Professional. К учебному пособию прилагается CD с соответствующим программным обеспечением. Компонировка учебного пособия позволяет использовать его как студентам заочной формы обучения, так и студентам дневного отделения для индивидуальной работы



<https://e.lanbook.com/book/4121>

В кратком, но достаточном объеме изложены основные теоретические сведения важнейших разделов курса и приведены методические рекомендации по выполнению практических занятий и лабораторных работ. Компонировка учебного пособия позволяет использовать его как студентам заочной формы обучения, так и студентам дневного отделения для индивидуальной работы. Оно может быть полезно также при дистанционной форме обучения.



<https://e.lanbook.com/book/4039>

Учебник знакомит читателя с введением в профессиональную деятельность на предприятиях пищевой промышленности бакалавров, специалистов и магистров. Описаны виды инженерной деятельности, современный уровень технического обеспечения пищевых предприятий. Рассмотрена организация учебного процесса в вузе пищевого профиля. Изложены общие требования к выпускным квалификационным работам и организация работы специальных кафедр.



<https://e.lanbook.com/book/121457>

В учебном пособии изложена сущность и вопросы организации инновационных процессов в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК. Обобщены и систематизированы методы и средства для измерения технологических свойств пищевых сред. Приведены расчеты основных параметров ведущих процессов машинных технологий продуктов питания, в которых учтены эти свойства. Показана инновационная целесообразность взаимной адаптации технологических свойств пищевых сред и конструкторских решений машин, аппаратов и биореакторов



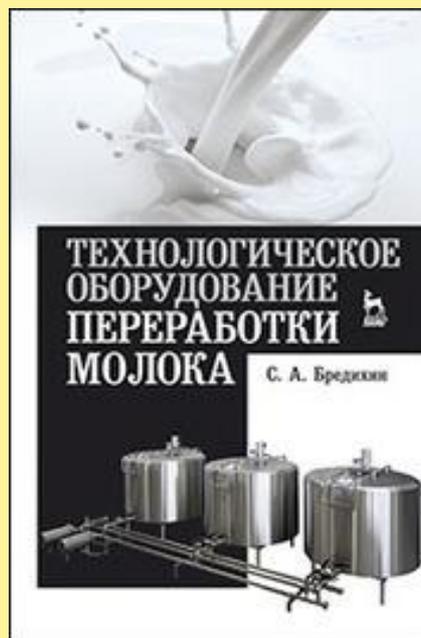
<https://e.lanbook.com/book/74680>

В учебном пособии даются содержание и задачи курса, общие принципы анализа и расчета процессов и аппаратов пищевых производств и биотехнологий. Рассмотрены вопросы прикладной гидравлики, гидростатики, гидродинамики. Даются теоретические и практические аспекты проведения гидромеханических, теплообменных, массообменных процессов, процессов выпаривания, сушки, кристаллизации.



<https://e.lanbook.com/book/112671>

Описано основное технологическое оборудование, применяемое для переработки молока. Приведены классификация технологического оборудования молочной отрасли, анализ его типовых конструкций и расчет основных параметров. Рассмотрено оборудование для выработки молочных продуктов. Для студентов, обучающихся по направлению подготовки «Продукты питания животного происхождения». Профиль: «Технология молока и молочных продуктов». Учебное пособие также может быть использовано научными и инженерно-техническими работниками молочной промышленности.



<https://e.lanbook.com/book/103138>

В учебном пособии рассмотрены особенности функционально-технологических свойств пищевого сырья, механические, гидромеханические, теплофизические, массообменные, физико-биохимические и микробиологические процессы пищевых технологий. Для студентов, обучающихся по направлениям подготовки бакалавров «Продукты питания из растительного сырья» и «Продукты питания животного происхождения». Учебное пособие может быть также использовано научными и инженерно-техническими специалистами пищевой отрасли перерабатывающей промышленности.



<https://e.lanbook.com/book/50164>

В учебнике изложены сведения об обрабатываемом сырье, научно-методические основы процессов переработки водных биологических ресурсов (гидробионты), структура, классификация, основные параметры и конструктивные особенности рабочих органов машин и аппаратов. Описаны основные способы осуществления процессов, для которых применяются машины и аппараты; назначение и области их применения, классификация, типовые конструкции оборудования и их основных узлов, приведены технические характеристики и расчеты производительности и расхода энергии. Рассмотрены поточные технологические линии рыбоперерабатывающих производств, научно-методические основы организации технологического потока с применением общей теории систем. Описаны признаки поточного производства, классификация поточных рыбообработывающих линий, подбор оборудования и компоновка линий



<https://e.lanbook.com/book/119613>

Содержит 19 тем дисциплины, в каждой из которых излагаются теоретические основы процессов пищевых производств, схемы и конструкции наиболее распространенных типовых аппаратов и машин, а также основные расчетные формулы. В конце каждой темы приведены вопросы для самоконтроля. Для студентов, обучающихся по направлениям подготовки «Продукты питания из растительного сырья», «Продукты питания животного происхождения», «Технологические машины и оборудование».



<https://e.lanbook.com/book/115658>

В учебнике приведены сведения о конструкционных материалах, транспортирующих устройствах, общем и специализированном оборудовании для производства хлебных, макаронных и кондитерских изделий. Предназначен для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования.



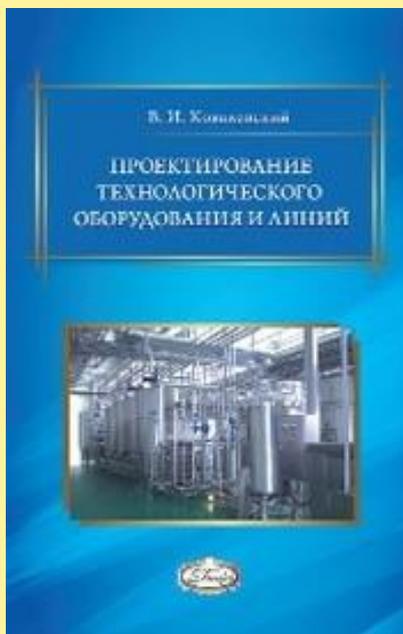
<https://e.lanbook.com/book/130482>

В учебном пособии дан обзор и рассмотрены конструкции мясорубок отечественного и зарубежного производства. Приведены основы проектирования и расчета мясорубок. Пособие предназначено для студентов высших и средних специальных учебных заведений, обучающихся по направлениям подготовки и специальностям: «Технологические машины и оборудование», «Автоматизация технологических процессов и производств», «Продукты питания животного происхождения», «Продукты питания из растительного сырья», «Технология мяса и мясных продуктов», «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании». Книга может быть полезна аспирантам, научным работникам, специалистам пищевых отраслей АПК.



<https://e.lanbook.com/book/130573>

В учебном пособии изложены основы и структура современного проектирования машин, даны основные понятия и определения, связанные с теорией и практикой проектирования. Уделено внимание традиционным частям конструкторских работ, которые необходимы при создании технологических и других машин: стандартизации, унификации, нормализации, технологичности конструкции, выбору конструкторских баз, размерному анализу, системе простановки размеров, назначению допусков, шероховатости поверхностей и т.п. Издание предназначено для студентов, изучающих дисциплины, связанные с проектированием технологического оборудования и линий. Может быть полезно в курсовом и дипломном проектировании, при разработке проектно-конструкторской документации.



<https://e.lanbook.com/book/71701>

В книге рассмотрены теоретические основы гидравлики и процессов пищевых производств, закономерности гидромеханических, тепловых, массообменных и механических процессов. Приведены основные понятия теории подобия и анализа размерностей. Описаны аппараты для ведения гидромеханических, тепловых, массообменных и механических процессов. Учебник предназначен для студентов вузов пищевого профиля. Он может быть использован также студентами других направлений.



<https://e.lanbook.com/book/4887>

Учебное пособие разработано в соответствии с требованиями ФГОС ВПО подготовки выпускников по направлениям подготовки бакалавров «Продукты питания из растительного сырья» и «Продукты питания животного происхождения». Предназначено для закрепления теоретических знаний дисциплин цикла Б2. Способствует получению студентами практических навыков расчета и проектирования массообменных аппаратов. Приведены основные расчетные зависимости и последовательность выполнения технологического, конструктивного и гидравлического расчетов массообменных аппаратов, правила и примеры выполнения курсовых проектов.



<https://e.lanbook.com/book/56170>

Приведены основные расчетные зависимости и последовательность выполнения теплового, конструктивного и гидравлического расчетов сушильных аппаратов, правила и примеры выполнения курсовых проектов. Учебное пособие предназначено для закрепления теоретических знаний при изучении общепрофессиональных или специальных дисциплин. Способствует получению студентами практических навыков расчета и проектирования сушильных аппаратов. Соответствует требованиям ФГОС ВО, предъявляемым к подготовке бакалавров по направлениям «Продукты питания из растительного сырья» и «Продукты питания животного происхождения».



<https://e.lanbook.com/book/105992>

Рассмотрены механические, гидромеханические, тепловые и массообменные процессы. Изложена теория каждого процесса, его статика и кинетика: равновесные соотношения рассматриваемой системы в виде балансов и механизма процесса, а также наиболее распространенные конструкции оборудования (аппаратов) предприятий общественного питания. Представлены методы расчета оборудования с возможными решениями по интенсификации процессов, тесно связанных со сбережением энергоресурсов, разработкой безотходных и малоотходных пищевых производств, в том числе экологически чистых. Для студентов ссузов, обучающихся по специальностям СПО в составе УГСН



<https://e.lanbook.com/book/131013>

Приведены общие сведения, принципы анализа, расчета и моделирования основных процессов пищевых технологий. Изложены основы гидравлики. Описаны конструкции типовых аппаратов, методы их расчёта и области применения. Для студентов вузов, обучающихся по направлениям «Агроинженерия» и «Технология продукции и организация общественного питания».



Сергеев А. А.

**Процессы и аппараты
пищевых производств**

<https://e.lanbook.com/book/134010>

Учебно-методическое пособие составлено в соответствии с требованиями Государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования к минимуму содержания и уровню подготовки специалистов и бакалавров. Учебно-методическое пособие предназначено для самостоятельной работы студентов. В учебно-методическом пособии приведены устройство, правила санитарной обработки и расчет на примере четырехкорпусного вакуум-выпарного аппарата TVR-4500 с падающей пленкой.



Плёночный вакуум-
выпарной аппарат

<https://e.lanbook.com/book/130879>