

В.М. Зимняков

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ МЯСА**

Пенза 2012

Владимир Михайлович Зимняков
Технологическое оборудование
для переработки мяса

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=16936637

*Технологическое оборудование для переработки мяса. методические
указания: РИО ПГСХА; Пенза; 2012*

Аннотация

Методические указания по дисциплине «Технологическое оборудование для переработки мяса» предназначены для выполнения контрольной работы.

Содержание

ВВЕДЕНИЕ	4
1 ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	6
Конец ознакомительного фрагмента.	7

Владимир Зимняков

Технологическое оборудование для переработки мяса

ВВЕДЕНИЕ

В Федеральной программе развития АПК России особое место отводится стабилизации, а затем и развитию его перерабатывающей отрасли – молочной и мясной промышленности.

На основе мирового опыта предполагается вывести отрасль на качественно новый уровень, обеспечивающий восстановление объемов вырабатываемой продукции, повышение ее качества, существенное увеличение ассортимента и глубины переработки сырья. Для решения указанных задач необходимо осуществить техническое перевооружение крупных мясокомбинатов и городских молочных заводов, а также значительно повысить технологический уровень оборудования, выпускаемого для перерабатывающих предприятий малой и средней мощности.

Развитие техники в таком направлении вызывает зако-

номерное повышение требований к обслуживающему персоналу и инженерной службе перерабатывающих предприятий. Для них уже недостаточно простого знания устройства технологического оборудования и умения поддерживать его в рабочем состоянии. Необходимы знания закономерностей изменения функционально-технологических свойств сырья на всех стадиях его переработки в зависимости от режимов работы машин и аппаратов, а также умение настраивать и контролировать параметры оборудования для обеспечения этих режимов.

Целью методических указаний является облегчение самостоятельного изучения устройства и работы технологического оборудования для переработки мяса.

Цель дисциплины: дать студентам знания и практические навыки по устройству, настройке, регулировке и эксплуатации технологического оборудования для переработки мяса.

Задачами дисциплины являются:

- изучение устройства, принципа действия и режимов работы технологического оборудования для переработки продукции животноводства;
- освоить технологические требования, предъявляемые к оборудованию и регулировки, обеспечивающие их выполнение;
- выполнять основные технологические расчеты;
- осуществлять подбор и компоновку оборудования в технологических линиях.

1 ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В соответствии с квалификационной характеристикой специальности 110401 «Зоотехния», студенты должны знать:

– классификацию, назначение, устройство, принцип действия и режимы работы технологического оборудования для переработки мяса;

– технологические требования, предъявляемые к оборудованию и регулировки, обеспечивающие их выполнение;

студенты должны уметь:

– выполнять основные технологические расчеты;

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.