

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
И ПРОДОВОЛЬСТВИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ**

Учреждение образования

**«БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»**

ПРОГРАММА

**вступительного экзамена по специальной дисциплине
для поступающих в аспирантуру по специальности
05.18.12 – Процессы и аппараты пищевых производств**

Рекомендована научно-методическим советом инженерно-технологического
факультета Учреждения образования «Белорусский государственный аграрный
технический университет»
Протокол № 6 от 11.03.2019 год.

Составители:

доктор технических наук, профессор В.Я. Груданов,
кандидат технических наук, доцент А.Б. Торган

ВВЕДЕНИЕ

Настоящая программа обобщает последние достижения науки, техники и передовых технологий, обеспечивающие увеличение производства пищевой продукции и внедрение в эти процессы прогрессивных физических методов обработки пищевых продуктов.

Программа позволяет определить уровень знаний, поступающих в аспирантуру по процессам и аппаратам пищевых производств и включает следующие разделы:

- основные понятия и законы, принципы оптимизации процессов
- основы гидравлики и гидравлические машины
- основные методы исследования процессов, аппаратов и машин
- механические процессы
- тепловые процессы и аппараты
- массообменные процессы и машины для механизации перегрузочных операций
- технологические линии пищевых производств

Раздел 1. Основные понятия и законы, принципы оптимизации процессов

Значение внедрения новых достижений науки, техники и передовой технологии для увеличения производства пищевой продукции, расширения ее ассортимента и повышения качества. Роль в народном хозяйстве создания энергоресурсосберегающих экологически чистых технологий и высокопроизводительного оборудования, способного обеспечить глубокую, при возможности безотходную переработку сырья. Прогрессивные физические методы обработки пищевых продуктов и нетрадиционные технологии их производства.

1.1. Основные понятия. Характеристика понятия «технологический процесс», его отличие от естественных процессов. Технология как наука. Механическая и химическая технология. Понятие о биотехнологии, теплотехнологии. Общность операций (процессов) различных производств. Значение обобщения в свете задач развития технического прогресса. Состав, структура и свойства перерабатываемых продуктов. Классификация процессов пищевых производств.

1.2. Основные законы технологических процессов и методы расчета аппаратов. Задачи технического прогресса и развития машиностроения, создание технологического потока. Технологические линии пищевых производств, создание автоматических линий и машин.

Машинно-аппаратурные схемы пищевых производств. Потоки основного сырья. Однолинейные, многолинейные, сходящиеся, расходящиеся, смешанные машинно-аппаратурные схемы. Структурная схема машин и агрегатов пищевых производств. Классификация машин пищевых производств. Основные признаки классификации, характер воздействия на обрабатываемый продукт, структура рабочего цикла, степень механизации и автоматизации, сочетание в

производственном потоке по технологическому назначению.

Основные законы технологических процессов. Законы, определяющие количественные соотношения. Энергетические и материальные балансы аппаратов. Энергетический КПД и пути его повышения. Понятие об эксергетическом балансе аппаратов, потери на необратимость процессов. Законы, устанавливающие физикохимические равновесные соотношения: принцип Ле-Шателье, правило Гиббса. Движущая сила процесса. Равновесное соотношение систем. Стационарные и нестационарные процессы.

1.3. Принципы оптимизации процессов. Оптимальный режим процесса.

Параметры оптимизации, периодические и непрерывные процессы, различные способы перемещения сред в аппаратах, принцип обновления поверхности контакта фаз. Использование теплоты сбросных потоков. Тепловые насосы, тепловые трубы, паро- компрессоры. Законы, определяющие скорость гидромеханических, тепловых и массообменных процессов. Математическое описание законов. Единство кинетических уравнений гидромеханических, тепловых и массообменных процессов. Практическое значение кинетических соотношений для проектирования аппаратов. Статический и кинетический методы расчета процессов.

Раздел 2. Основы гидравлики и гидравлические машины

2.1. Основные определения. Идеальные и реальные жидкости. Физические свойства жидкостей: плотность, удельный вес, сжимаемость, температурное расширение, вязкость, поверхностное натяжение. Силы, действующие на жидкость. Характеристика неньютоновских жидкостей.

2.2. Гидростатика. Давление в газах, жидких и пластичновязких телах, его измерение. Основное уравнение гидростатики, эпюры гидростатического давления. Графический метод определения суммарной силы, действующей на стенки аппаратов. Практическое применение основного уравнения гидростатики в расчетах пищевой аппаратуры. Обобщенное дифференциальное уравнение Эйлера. Уравнение свободной поверхности жидкости при вращении и прямолинейном равноускоренном движении емкостей. Законы Паскаля и Архимеда, их использование в гидравлических расчетах. Устройство и область применения гидравлических машин: гидравлического пресса, гидравлического аккумулятора и мультиплликатора.

2.3. Основы гидродинамики. Элементарная струя и поток жидкости. Живое сечение, расход и средняя скорость жидкости. Уравнение неразрывности. Уравнение Бернулли для установившегося движения идеальной жидкости. Геометрический и электрический смысл уравнения Бернулли.

Уравнение Бернулли для потока реальной жидкости. Практические приложения уравнения Бернулли.

2.4. Истечение жидкости через отверстия и насадки. Истечение жидкости при постоянной и переменном уровне в аппарате. Истечение жидкости через насадки. Основные характеристики струйки жидкости. Практическое применение в пищевой промышленности закономерностей истечения жидкости через отверстия и насадки.

2.5. Перемещение жидкостей. Основные параметры насосов: производительность, напор, мощность, КПД и частота вращения электродвигателя. Принцип действия центробежных насосов. Расчет максимальной высоты всасывания насоса. Явление кавитации. Основные уравнения центробежного насоса. Законы пропорциональности. Коэффициент быстроходности лопастных машин. Пересчет характеристик центробежных насосов при изменении вязкости.

Экспериментальные характеристики центробежных насосов. Работа насосов на сеть.

Общие понятия о работе и устройстве паровых турбин. Поршневые насосы. Принцип действия и типы поршневых насосов: простого, двойного и тройного действия; плунжерные насосы. Специальные типы объемных и центробежных насосов. Диафрагмовые (мембранные) насосы. Шестеренчатые и пластинчатые насосы, роторные насосы с эллиптическим поршнем, перистальтические и струйные насосы. Винтовые насосы.

2.6. Перемещение газов. Центробежные вентиляторы низкого, среднего и высокого давления. Устройство центробежных вентиляторов.

Оевые вентиляторы. Устройство одно- и двухступенчатых вентиляторов. Компрессорные машины. Изотермический, адиабатный и политропический процессы сжатия газов. Устройство турбогазо- дувок и турбокомпрессоров. Способы охлаждения газа в турбокомпрессорах. Устройство осевых, поршневых многоступенчатых и роторных компрессоров.

Вакуум-насосы. Степень сжатия вакуум-насосов. Поршневые, ротационные и струйные вакуум-насосы. Насосы для создания глубокого вакуума. Их устройство и принцип действия.

Раздел 3. Основные методы исследования процессов, аппаратов и машин

Экспериментальный, аналитический и синтетический методы исследования.

Экспериментальный метод. Основные этапы экспериментального исследования и их характеристика. Лабораторные, полупроизводственные и производственные установки. Понятие о моделировании процессов и аппаратов. Необходимость обобщения результатов локальных экспериментов. Современные математические методы планирования многофакторных экспериментов. Полный факторный эксперимент. Достоинства и недостатки экспериментального метода исследования.

Аналитический метод, его значение, основные этапы: математическое описание физического процесса, формулировка условий однозначности. Граничные условия. Достоинства и недостатки аналитического метода. Системный анализ технологических процессов.

Синтетический метод исследования. Научная база метода теория подобия. Новейшие представления о подобии, как методе мышления в обобщенных переменных. Преимущества теории подобия по сравнению с экспериментальным и аналитическим методами исследования процессов и аппаратов.

Геометрическое подобие. Константы и инварианты подобия. Подобие физических величин. Одноименные величины, сходственные точки и моменты времени. Формулировка подобия физических явлений.

Первая теорема подобия, вывод, формулировка и применение. Анализ синтетического характера третьего метода исследования.

Вторая теорема подобия, ее формулировка и применение. Определение необходимого и достаточного числа критериев подобия в критериальном уравнении, описывающем конкретный процесс. Пи-теорема. Образование критериев и чисел подобия: Фруда, Эйлера, Рейнольдса, Галилея, Архимеда и Грасгофа из критерия Ньютона и уравнения Навье Стокса. Критерий гомохронности Прандтля. Методика получения критериев подобия из дифференциальных уравнений. Число Био. Физический смысл и области применения названных критериев и чисел.

Образование критериев методом анализа размерностей. Методы математической обработки результатов измерений. Определение коэффициентов, входящих в критериальные уравнения, и показателей степеней в них.

Третья теорема подобия - ее формулировка и применение.

Этапы исследования процессов, аппаратов и машин методом теории подобия.

Раздел 4. Механические процессы

4.1. Разделение сыпучих пищевых продуктов. Ситовые сепараторы. Сепараторы с возвратно-поступательным и круговым поступательным движением плоских сит. Теория послойного движения продукта на ситах с круговым поступательным движением. Приводные механизмы сепараторов. Элементы теории движения продукта по ситу. Аэродинамические свойства продуктов. Воздушные и воздушно-ситовые сепараторы. Триеры. Основы теории триеров. Предельный угол подъема зерен, находящихся на гладкой поверхности цилиндра и в ячейках цилиндра триера.

4.2. Разделение жидкых пищевых продуктов. Классификация жидкостных сепараторов. Способы подачи исходного продукта и вывода полученных жидкых фракций. Сепараторы разделители тарельчатые. Сепараторы осветлители тарельчатые. Основы теории сепарирования. Предельные размеры отсепарированных частиц, оптимальное расстояние между тарелками. Определение объема шламового пространства.

Основы гидродинамической теории сепарирования. Энергетический расчет сепара

4.3. Разделение грубодисперсных пищевых суспензий. Принцип разделения суспензий в центробежном поле. Фактор разделения. Физические основы процессов центрифугирования. Классификация центрифуг. Подвесные центрифуги. Центрифуги с выгрузкой осадка скребками или ножами, со шнековой, центробежной и пульсирующей выгрузкой осадка. Методы расчета центрифуг периодического и непрерывного действия.

4.4. Мембранные технологии в пищевой промышленности. Обратный

осмос и ультрафильтрация. Свойства и структура полупроницаемых мембран. Диафильтрация. Аппараты для обратного осмоса и ультрафильтрации. Концентрационная поляризация. Испарение через мембрану. Диализ. Электродиализные аппараты и установки. Мембранные для электродиализа, обратного осмоса, микро- и ультрафильтрации. Мембранные обработка молока и молочных продуктов. Очистка полупродуктов сахарного производства. Очистка и концентрирование соков, пива, безалкогольных напитков и вин. Очистка сточных вод производств пищевой промышленности.

4.5. Приготовление и гомогенизация пищевых эмульсий.

Классификация эмульсаторов пищевых производств. Эмульсаторы с мешалками, ударного и фрикционного действия, центробежнораспылительные эмульсаторы. Клапанные гомогенизаторы.

Вибрационные эмульсаторы и гомогенизаторы. Определение эффективности работы. Расчет производительности и потребной мощности.

4.6. Поштучное разделение пластических пищевых продуктов.

Машины со шнековыми, поршневыми, валковыми и лопастными нагнетательными устройствами. Расчетные системы уравнений для различных продуктов.

4.7. Шелушение и шлифование сыпучих пищевых продуктов.

Классификация шелушильных и шлифовальных машин. Физические основы различных способов шелушения и шлифования. Шелушильные машины с рабочими органами, воздействующими на продукт сжатием и трением. Шелушильные машины с рабочими органами, воздействующими на продукт сдвигом. Аэрошелушильные машины. Шелушильные машины с рабочими органами, воздействующими на продукт трением. Оценка эффективности машин.

4.8. Измельчение пищевых продуктов. Способы дробления и измельчения. Классификация методов измельчения. Работа длок в открытом и замкнутом циклах. Физико-механические основы измельчения работы Ребиндера, Реттингера, Бонда и др. Характеристика работы дробилок: производительность, степень измельчения, расход энергии, КПД. Принцип действия и классификация измельчающих машин. Машины для резания пластичных и хрупких материалов. Пилы. Ножи. Волчки. Куттеры. Коллоидные измельчители. Дисковые мельницы. Вальцовочные машины. Машины ударного и ударно-фрикционного действия. Молотковые дробилки. Определение гранулометрического состава, степени измельчения продукта, удельного расхода энергии, режущей способности. Основы теории и расчета машин.

4.9. Дозирование компонентов пищевых продуктов. Объемные дозаторы для пищевых продуктов: барабанные, тарельчатые, шнековые, ленточные, вибрационные. Весовые дозаторы, многокомпонентные весовые дозаторы порционного действия, непрерывные весовые дозаторы. Оценка погрешности дозирования. Дозаторы для жидких пастообразных пищевых продуктов. Определение расхода продукта и потребной мощности привода.

4.10. Машины для смешивания сыпучих пищевых продуктов.

Классификация смесителей для пищевых продуктов. Смешивание сыпучих продуктов в смесителях периодического и непрерывного действия. Смесители

для ввода жидких компонентов в сыпучие продукты. Основы теории смешивания пищевых продуктов. Определение производительности и потребной мощности.

4.11. Машины с вращающимися оболочками для механической, тепловой и химической обработки пищевых продуктов. Классификация машин с вращающимися оболочками. Критическая скорость вращения. Основы теории и конструкции машин с вращающимися оболочками. Типы барабанов и приводов.

4.12. Перемешивание пластичных (тестообразных) пищевых продуктов. Особенности процесса перемешивания пластичных пищевых продуктов. Методы перемешивания пластичных пищевых продуктов и машинное оформление. Мешалки с вертикальными сосудами, лопастные, шнековые и винтовые. Основы теории перемешивания пластичных (тестообразных) пищевых продуктов. Определение необходимой мощности для привода рабочих органов различных типов.

4.13. Перемешивание жидких пищевых продуктов. Основные методы перемешивания жидких пищевых продуктов, их машинное оформление. Механические мешалки, лопастные, рамные, якорные, турбинные, пропеллерные. Основы теории перемешивания жидких пищевых продуктов. Принципы расчета пусковой и рабочей мощности. Распределение скоростей продуктов при перемешивании.

4.14. Прессование и гранулирование пищевых продуктов. Классификация машин для прессования. Отделение жидкости при прессовании. Брикетирование. Основные зависимости процессов брикетирования дисперсных пищевых продуктов. Винтовые, шнековые, вальцовые, штанговые прессы, карусельные прессы, эспандеры и экструдеры. Основы теории прессования при отжиме жидкостей и в выпрессовывании пластичных пищевых продуктов через матрицы. Гранулирование сыпучих продуктов. Основы теории машин для производства гранулированных комбикормов.

4.14. Расфасовка жидких пищевых продуктов. Классификация разливочных машин. Разливочные устройства расфасовочных машин: крановые, крановые для изобарического разлива газированных жидкостей, клапанные, с золотниками перекрывающимися элементами, с мерными сосудами и золотниковыми затворами. Основы расчета.

Карусельные автоматы для расфасовки жидких пищевых продуктов. Автоматы для расфасовки вязких пищевых продуктов. Разливочные изобарические автоматы. Разливочно-укупорочные автоматы.

4.15. Расфасовка и упаковка сыпучих и пластических пищевых продуктов. Расфасовочно-упаковочные автоматы для сыпучих пищевых продуктов. Карусельные автоматы для расфасовки и упаковки сыпучих пищевых продуктов в мягкие пакеты. Карусельно-линейные автоматы для расфасовки и упаковки сыпучих пищевых продуктов в жесткие пакеты. Методы увеличения производительности расфасовочно-упаковочных автоматов для сыпучих пищевых продуктов. Расфасовочно-упаковочные автоматы для пластических пищевых продуктов. Заверточные автоматы для пластических продуктов и штучных изделий. Автоматы для индивидуального завертывания

штучных изделий.

Раздел 5. Тепловые процессы и аппараты

5.1. Термические процессы. Цели нагревания и охлаждения.

Классификация термических процессов. Способы передачи теплоты: теплопроводностью, конвекцией и излучением. Уравнения, описывающие перенос теплоты: Фурье, Ньютона, Фурье-Кирхгофа, Стефана- Больцмана, Планка, Эйнштейна. Теплопередача через стенку. Вывод основного уравнения теплопередачи. Электрофизические и нетрадиционные методы обработки пищевых материалов: инфракрасный нагрев, воздействие электромагнитных и ультрафиолетовых полей, ультразвука. Импульсные и пульсационные методы обработки пищевых продуктов, обработка магнитными полями, электроконтактный метод, термопластическая обработка.

5.2. Теплообменные аппараты. Основные принципы классификации теплообменных аппаратов. Рекуперативные, регенеративные и контактные теплообменники. Характеристика основных типов теплообменных аппаратов. Термофизические характеристики теплоносителей: нагретых газов, пара, воды, высококипящих теплоносителей, электричества. Коэффициент теплоотдачи при взаимодействии потоков с поверхностями.

Водяной пар, как теплоноситель, его энталпия. Использование пара высокого давления в аппаратах и печах пищевой промышленности.

Вода. Сравнение воды и пара как теплоносителей. Высококипящие теплоносители: минеральные и органические (BOT). Термофизические характеристики BOT, сравнение их с водяным паром. Электрические теплообменники. План и методика расчета теплообменных аппаратов.

Расчет полезного теплового потока. Определение коэффициентов теплопередачи и теплоотдачи при различных режимах движения потоков. Определение средней разности температур при прямотоке, противотоке, смешанном токе.

Основы конструктивного расчета теплообменников. Основы расчета гидравлических потерь в теплообменнике. Механический расчет теплообменного аппарата. Энергетический и эксергетический КПД теплообменного аппарата. Методы интенсификации теплообмена и повышение технико-экономических показателей.

5.3. Получение и применение холода. Термодинамические основы охлаждения. Реальные газы и конденсированное состояние. Эффект Джоуля-Томсона. T-S диаграмма состояния веществ. Холодильные циклы. Компрессионные, каскадные, пароэжекторные и адсорбционные холодильные машины.

Охлаждение и замораживание пищевых продуктов. Транспортировка замороженных продуктов. Подготовительные операции. Технология обработки холодом пищевых продуктов и сырья. Промышленное производство быстрозамороженных продуктов. Технология быстрого замораживания. Потери массы при замораживании, способы замораживания, морозильное оборудование. Использование замораживания при сублимационной сушке

пищевых продуктов. Хранение замороженных пищевых продуктов.

Технологическое кондиционирование воздуха. Термофизические основы замораживания, кривые замораживания, продолжительность и скорость замораживания. Особенности тепло- и массообмена при осуществлении холодильной технологии. Процессы глубокого охлаждения. Охлаждение газов методом их дросселирования.

5.4. Выпаривание и выпарные установки. Цели выпаривания. Применение выпаривания в пищевой промышленности, способы выпаривания: под вакуумом, под давлением и при атмосферном давлении. Однокорпусная вакуумная выпарная установка. Основы расчета. Общая и полезная разности температур при выпаривании. Потери разности температур на физико-химическую, гидростатическую и гидравлическую депрессии. Теплопередача в выпарных аппаратах, выбор оптимального уровня раствора в трубках. Материальный и тепловой балансы. Основы расчета однокорпусной выпарной установки: количества выпаренной воды, расхода греющего пара, теплопередающей поверхности, коэффициентов испарения и самоиспарения.

Многокорпусное выпаривание. Схемы многокорпусных выпарных установок: прямоточная, противоточная и др. Сравнительный анализ работы установок. Основы расчета многокорпусной выпарной установки: общего количества выпаренной воды и распределение выпаренной воды по корпусам, концентрации раствора по корпусам, температуры кипения в каждом корпусе. Правила Бабо и Дюринга для определения температуры кипения растворов. Расчеты расхода греющего пара первого корпуса и коэффициентов теплопередачи в корпусах. Распределение суммарной полезной разности температур по корпусам из условий равенства поверхностей нагрева корпусов и при минимальной суммарной поверхности нагрева всех корпусов. Выбор оптимального числа корпусов установки. Конструкции выпарных аппаратов: с центральной циркуляционной трубой, пленочного, роторно-пленочного, с тепловым насосом и с принудительной циркуляцией.

Сгущение растворов методом криоконцентрирования. Сравнительный анализ сгущения методом выпаривания и криоконцентрирования.

5.5. Конденсация и конденсаторы. Области практического применения конденсации. Типы конденсаторов - поверхностные и смешения, основные схемы и их анализ. Температурные кривые теплоносителей в конденсаторах.

Расчет поверхностного конденсатора и его устройство. Расчет барометрического конденсатора смешения. Определение удельного расхода охлаждающей воды, мощности вакуум-насоса, высоты барометрической трубы, диаметра патрубков, расстояний между полками, числа полок и площади сектора для прохода пара. Определение габаритных размеров конденсатора. Особенности конденсации пара в вакууме ниже тройной точки. Промышленное применение конденсации пара в твердое агрегатное состояние.

Раздел 6. Массообменные процессы

6.1. Основы теории межфазного переноса массы. Общие понятия и определения. Виды процессов массопередачи. Аналогия тепло - и массопереноса. Фазовое равновесие. Материальные балансы массообменных процессов. Линия равновесия и рабочая линия массообменных процессов. Дифференциальные уравнения и критерии, подобия массопереноса.

Движущая сила массообменных процессов.

Механизм массопередачи. Массопередача между жидкостью и газом, между двумя жидкостями.

Молекулярная и турбулентная диффузия.

Массопередача в системах с твердой фазой. Массопроводность. Уравнения массопередачи и массоотдачи. Типы контактных устройств массообменных аппаратов. Принципы образования поверхности фазового контакта. Распылительные аппараты, насадочные и тарельчатые колонны.

6.2. Абсорбция. Общие понятия и определения. Применение в пищевых производствах. Зависимость скорости абсорбции от давления и температуры в аппарате. Устройство и принцип действия абсорберов: поверхностных, барабанных и распылительных.

Материальные балансы абсорберов и расход абсорбентов. Уравнение рабочей линии. Тепловые балансы абсорберов, расчет насадочных абсорберов: предельной и фиктивной скорости газа, высоты слоя насадки, диаметра колонны, плотности орошения, высоты и числа единиц переноса. Графическое определение числа единиц переноса.

6.3. Адсорбция. Основные понятия и определения. Промышленные адсорбенты и их основные характеристики. Разделение газовых смесей и растворов. Десорбция. Устройство и принцип действия адсорбционных аппаратов периодического и непрерывного действия. Материальный баланс и движущая сила процесса. Процессы ионообмена.

6.4. Сушка. Цели и способы сушки в пищевой промышленности. Физические свойства влажного воздуха. J-X диаграмма Рамзина. Взаимодействие влажного материала с воздухом. Изотермы сорбции и десорбции. Формы и энергия связи влаги с материалом. Химически связанная влага. Адсорбционно-связанная влага. Моно- молекулярная и полимолекулярная адсорбция. Капиллярная влага в макро- и микрокапиллярах. Осмотически-связанная влага Понятие об активности воды. Изменение состояния влажного материала при сушке. Равновесная и гигроскопическая влажность. Удельная, свободная и связанная влага.

Области сушки и десорбции. Кривые сушки. Основы кинетики конвективной сушки.

Расчет плотности потоков влаги за счет влаго- и термовлагопроводности. Особенности внешнего и внутреннего переноса тепла и массы. Коэффициенты переноса тепла и влаги.

Устройство и принцип действия сушилок с различными способами подвода тепла: конвективным, кондуктивным, терморадиационным. Сушка в поле токов высокой частоты, сублимационные сушилки. Конструктивные

особенности сушилок: туннельных, камерных, ленточных, шахтных, барабанных, вибрационных, распылительных, спиральных, с кипящим и аэрофонтанным слоем. Особенности тепло- и массообмена при различных методах сушки: инфракрасном, в поле токов ВЧ и СВЧ.

Основы расчета сушилок: количества испаренной влаги, полного и удельного расхода воздуха, полного и удельного расхода теплоты. Уравнения материального и теплового балансов сушильных установок. Графоаналитический расчет сушилок с использованием J-X диаграммы. Переход от адиабатной сушилки к реальной. Изображение на диаграмме J-X различных вариантов процесса сушки: основного, с частичным подогревом воздуха в сушильной камере, с частичной рециркуляцией и с промежуточным подогревом воздуха по зонам. Технико-экономические характеристики различных сушильных установок. Понятие об энергетическом и эксергетическом КПД сушильных установок. Принципы расчета скорости сушки в первом и во втором периодах. Осциллирующие режимы энергоподвода. Оптические и терморадиационные характеристики пищевых продуктов.

6.5. Разделение жидкых однородных систем. Дистилляция и ректификация. Процессы разделения однородных смесей в пищевой промышленности. Классификация бинарных смесей. Законы Рауля и Дальтона. Теоретические основы дистилляции. Диаграммы равновесия и рабочая линия процесса. Температурная диаграмма. Однократная простая дистилляция. Простая дистилляция с дефлегмацией. Молекулярная дистилляция. Флегмовое число.

Сущность и принципы ректификации. Периодическая и непрерывная ректификации. Назначение и конструкции тарелок. Материальный и тепловой балансы ректификационной колонны. Расчет ректификационных колонн на основе числа теоретических тарелок и на основе единиц переноса. Расчет расхода греющего пара. Расчет расхода воды в дефлегматоре и холодильнике. Основные размеры и гидравлическое сопротивление ректификационных аппаратов. Основные типы аппаратов для перегонки и ректификации в пищевой промышленности. Методы экономии энергии в ректификационных установках.

6.6. Экстрагирование. Экстрагирование в системе твердое тело-жидкость. Физическая сущность процесса. Факторы, определяющие диффузионное сопротивление переносу вещества внутри частицы, влияние на величину внешнего диффузионного сопротивления. Влияние на процесс относительного движения фаз и соотношения их расходов.

Расчет экстрагирования. Методы интенсификации экстрагирования. Аппаратура для проведения экстрагирования из твердых тел: атмосферная, вакуумная и работающая под давлением. Колонные, ротационные, ленточные, ковшовые, двухшnekовые наклонные и секционные экстракторы. Экстракция в среде сжиженных газов.

Экстракция в системе жидкость-жидкость. Физическая сущность процесса. Треугольная диаграмма, равновесие фаз на треугольной диаграмме. Методы экстракции: одноступенчатая, многоступенчатая из двухкомпонентных растворов. Выбор и регенерация экстрагентов. Аппараты для проведения жидкостной экстракции: распылительный и смесительно-отстойный.

Материальный баланс. Расчет количества экстрагента.

6.7. Кристаллизация и растворение. Сущность кристаллизации и растворения. Условия кристаллизации и растворения. Способы кристаллизации. Зоны состояния растворов. Зарождение и рост кристаллов. Основные понятия теории кристаллизации. Соотношение скоростей образования и роста кристаллов. Основы расчета аппаратуры для кристаллизации. Массовые графики и материальный баланс кристаллизации. Тепловой баланс кристаллизации. Аппараты для кристаллизации и охлаждения растворов.

Раздел 7. Процессы и машины для механизации перегрузочных операций

7.1. Машины непрерывного транспорта. Основы теории машин непрерывного транспорта: определение сопротивлений, мощность двигателя, расположение привода, натяжное устройство.

7.2. Конвейеры непрерывного транспорта с тяговым элементом: ленточные, цепные (пластинчатые, скребковые, ковшевые) элеваторы. Типы, устройство, область применения, методика расчета.

7.3. Конвейеры непрерывного транспорта без тягового элемента: винтовые, качающиеся, роликовые. Типы, устройство, область применения, методика расчета. Транспортирующее оборудование поточных линий.

7.4. Установки пневматического и гидравлического транспорта: пневмотранспорт в разреженной фазе, аэрозольтранспорт, аэрожелоба, контейнерный пневмотранспорт, гидравлический транспорт. Принцип действия, схемы, рабочие элементы, область применения. Основы теории и расчета установок пневматического и гидравлического транспорта.

7.5. Устройство самотечного транспорта для сыпучих и штучных грузов. Общие понятия о системах комплексной механизации и автоматизации (по отрасли). Поточно-транспортные системы. Выбор типа транспортного оборудования. Основы техникоэкономических расчетов применения транспортного оборудования. Экономическая эффективность системы механизации.

7.6. Грузоподъемные машины. Классификация. Основные механизмы и элементы. Основы расчета.

Раздел 8. Технологические линии пищевых производств

8.1. Организация технологической линии. Линия как объект технического обеспечения современных технологий. Классификация линий. Интегрирующие свойства оборудования. Пространственно-временная структура линий. Обеспечение функциональной эффективности линии.

8.2. Строение технологических линий. Функциональная структура линий. Комплексы оборудования, составляющие линию. Транспортирующие устройства и технологические комплексы в линиях.

8.3. Создание технологической линии. Организация создания линии. Предпроектные изыскания линии. Проектирование линии. Конструирование оборудования линии. Изготовление, монтаж и модернизация линии.

8.4. Функционирование технологической линии. Эксплуатационные свойства линии. Проверка качества функционирования линии. Доводка линии. Освоение линии. Обслуживание и восстановление работоспособности линии.

8.5. Развитие технологической линии. Циклы развития линий. Показатели технического уровня линий. Основные направления развития линий.

ЛИТЕРАТУРА

Основная

1. Машины и аппараты пищевых производств: учебник для вузов: в 3 кн. Кн. 1 / С.Т. Антипов [и др.]; под ред. акад. РАСХН В.Н. Панфилова, проф. В.Я. Груданова. – Минск: БГАТУ, 2007. – 420 с.
2. Машины и аппараты пищевых производств: учебник для вузов: в 3 кн. Кн. 2. Т. 1 / С.Т. Антипов [и др.]; под ред. акад. РАСХН В.Н. Панфилова, проф. В.Я. Груданова. – Минск: БГАТУ, 2008. – 580 с.
3. Машины и аппараты пищевых производств: учебник для вузов: в 3 кн. Кн. 2. Т. 2 / С.Т. Антипов [и др.]; под ред. акад. РАСХН В.Н. Панфилова, проф. В.Я. Груданова. – Минск: БГАТУ, 2008. – 591 с.
4. Машины и аппараты пищевых производств: учебник для вузов: в 3 кн. Кн. 3 / С.Т. Антипов [и др.]; под ред. акад. РАСХН В.Н. Панфилова, проф. В.Я. Груданова. – Минск: БГАТУ, 2008. – 620 с.
5. Барапов, Д.А. Процессы и аппараты: Учебник для вузов / Д.А. Барапов, А.М. Кутепов. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 304 с.
6. Кавецкий, Г.Д. Процессы и аппараты пищевой технологии: учебник / Г.Д. Кавецкий, Б.В. Васильев. – М.: Колос, 2000. – 551 с.
7. Драгилев, А.И. Технологические машины и аппараты пищевых производств: учебник / А.И. Драгилев, В.С. Дроздов. – М.: Колос, 2006. – 378 с.
8. Ивашов, В.И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности: Учеб. пособие: Ч. 2: Оборудование для переработки мяса. – М.: Колос, 2007. – 458 с.
9. Курочкин, А.А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства / А.А. Курочкин, В.В. Лященко. – М.: Колос, 2001. – 440 с.
10. Драгилев, А.И. Технологическое оборудование предприятий перерабатывающих отраслей АПК / А.И. Драгилев, В.С. Дроздов. – М.: Колос, 2001. – 352 с.

Дополнительная

11. Кошевой, Е.П. Практикум по расчетам технологического оборудования пищевых производств: учебное пособие. - СПб: ГИОРД. - 2005. - 226 с.
12. Жук, Н.П. Лабораторный практикум по дисциплине «Процессы и оборудование перерабатывающей промышленности». – БГАТУ. – 2012. – 47 с.
13. Машины и аппараты пищевых производств: учебник: в 2 кн. Кн. 1 / С.Т. Антипов [и др.]; под ред. В.А. Панфилова. – М.: Высшая школа, 2001. – 704 с.
14. Машины и аппараты пищевых производств: учебник: в 2 кн. Кн. 2 / С.Т. Антипов [и др.]; под ред. В.А. Панфилова. – М.: Высшая школа, 2001. – 678 с.

- 15.Бредихин, С.А. Технологическое оборудование мясокомбинатов. – М.: Колос, 2000. – 392 с.
- 16.Демский, А.Б. Оборудование для производства муки, крупы и комбикормов: справочник / А.Б. Демский, В.Ф. Веденьев. – М.: Де Ли прнт, 2005. – 760 с.
- 17.Кошевой, Е.П. Технологическое оборудование предприятий производства растительных масел: Учеб. пособие. – СПб: ГИОРД, 2001. – 365 с.
- 18.Зайчик, Ц.Р. Технологическое оборудование винодельческих предприятий. – М.: Де Ли, 2001. – 522 с.
- 19.Ермолаева, Г.А. Технология и оборудование производства пива и безалкогольных напитков: учебник / Г.А. Ермолаева, Р.А. Колчева. – М.: ИРПО; Издательский центр "Академия", 2000. – 416 с.
- 20.Хромеенков, В.М. Оборудование хлебопекарного производства. – М.: ИРПО, Изд. Центр "Академия", 2000. – 320 с.
- 21.Драгилев, А.И. Оборудование для производства сахарных кондитерских изделий: учебник / А.И. Драгилев, Я.М. Сезанаев. – М.: ИРПО; Издательский центр "Академия", 2000. – 272 с.
- 22.Калачев, М.В. Дизайн машин и аппаратов пищевых производств. – М.: Де Ли прнт, 2001. – 140 с.
- 23.Оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие / В.Я. Груданов, И.Ю. Давидович; под ред. В.Я. Груданова. – Мин.: Изд. центр БГУ, 2003 – 345 с.
- 24.Расчеты и задачи по процессам и аппаратам пищевых производств / Под ред. проф. С.М. Гребенюка и доц. И.М. Михеевой. – М.: Агропромиздат, 1987. – 304 с.
- 25.Харламов, С.В. Практикум по расчету и конструированию машин и аппаратов пищевых производств. – М.: Агропромиздат, 1991 – 256 с.
- 26.Груданов, В.Я. Технологическое оборудование пищевых производств. Лабораторный практикум: учеб. пособие / В.Я. Груданов, И.М. Кирик. – Минск: Изд. центр БГУ, 2003. – 205 с.
27. Машины и аппараты пищевых производств (дипломное и курсовое проектирование): учеб. пособие / В.Я. Груданов, [и др.]; под ред. В.Я. Груданова. – Минск: Изд. центр БГУ, 2003. – 224 с.

Технические нормативные правовые акты

1. СТБ 1014-95. Изделия машиностроения. Детали. Общие технические условия. – Введ. 01.07.96. – Минск: Белстандарт, 1995. – 18 с.
2. СТБ 973-94. Изделия машиностроения. Обозначения графические условные для замены надписей. Начертания и размеры. – Введ. 01.07.95. – Минск: Белстандарт, 1995. – 118 с.
3. СТБ ЕН 1672-2-2008. Оборудование для обработки пищевых продуктов. Основные принципы. Часть 2: Гигиенические требования. – Введ. 01.08.2008. – Минск: Госстандарт. – 36 с.
4. СТБ 1885-2008. Мясная промышленность. Производство пищевых продуктов. Термины и определения. – Введ. 28.06.2008. – Минск: Госстандарт, 2008. – 22 с.
5. Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»: утверждены постановлением Министерства здравоохранения

- Республики Беларусь, 09.06.2009 г., № 63 // Консультант плюс: Беларусь [электронный ресурс] / ООО «ЮрСпектр». – Минск, 2009.
6. ГОСТ 2.001-93. Единая система конструкторской документации. Общие положения. – Введ. 01.01.97; замен ГОСТ 2.001-70. – Минск: Госстандарт, 2010. – 8 с.
 7. Правила выполнения чертежей различных изделий. ГОСТ 2.412-81, ГОСТ 2.413-72, ГОСТ 2.414-75, ГОСТ 2.415-68, ГОСТ 2.416-68, ГОСТ 2.417-91, ГОСТ 2.419-68, ГОСТ 2.420-69: ЕСКД: сборник. – Москва: ИПК Изд-во стандартов, 2002. – 69 с.
 8. Обозначения условные графические в схемах. ГОСТ 2.782-96, ГОСТ 2.784-96, ГОСТ 2.785-70, ГОСТ 2.793-79, ГОСТ 2.794-79, ГОСТ 2.795-80: ЕСКД: сборник. - Москва, ИПК Изд-во стандартов, 2002. – 102 с.