

Проектирование холодильной установки для охлаждения и хранения говяжьей печени

Труфанов Дмитрий Дмитриевич 16.03.03

Цель:

Целью работы является проектирование холодильной установки для охлаждения и хранения паштетов из говяжьей печени.

Задачи:

1. Провести анализ литературы и ознакомиться с особенностями охлаждения и хранения мясных продуктов;
2. Изучить нормативные документы;
3. Рассмотреть различные способы охлаждения и хранения, выбрать оптимальный.

Способы охлаждения мяса

Способ охлаждения	Параметры воздуха, среднее за процесс		Температура мяса, °С		Продолжительность охлаждения не более, ч
	Температура, °С	Скорость движения (не менее), м/с	Начальная не ниже	Конечная	
Г о в я д и н а					
Одностадийный:					
медленный	2	0,1	35	4	36
ускоренный	0	0,5	35	4	24
быстрый	-3	0,8	35	4	16
Двухстадийный:					
быстрый					
I стадия	-3 -5	1-2	35	10-15	8
II стадия	-1	0,1	10-15	4	10
Сверхбыстрый					
I стадия	-10 -12	1-2	35	15-18	6
II стадия	-1	0,1	15-18	4	10

Выводы

Труфанов Дмитрий Дмитриевич 16.03.03

1. Провел анализ литературы и ознакомился с особенностями охлаждения и хранения мясных продуктов;
2. Изучил нормативные документы;
3. Рассмотрел различные способы охлаждения и хранения, выбрал оптимальный.

