

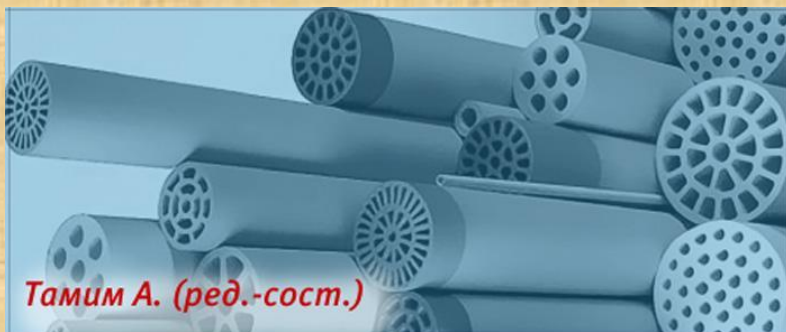


Машины и аппараты пищевых производств . В 2 книгах. Книга 1 : учебник для вузов/ С. Т. Антипов, И. Т. Кретов, А. Н. Остриков [и др.]; под редакцией академика РАСХН В. А. Панфилова. – Москва : Высшая школа, 2001. – 703 с.

В учебнике анализируются состояние и перспектива технического обеспечения пищевых производств. Особое внимание уделено проблемам, стоящим перед специалистами в деле повышения эффективности машинных технологий продуктов питания.

Даны современные формы организации технологических комплексов, а также основные требования к процессам и оборудованию пищевых производств. Обоснованы машинно-аппаратурные схемы линий для переработки сельхозсырья растительного и животного происхождения в пищевые продукты. Изложены научные основы реализуемых процессов и инженерные расчеты важнейших характеристик машин и аппаратов. Описано оборудование для ведения механических, тепломассообменных и биотехнологических процессов, а также для дозирования и упаковывания пищевых продуктов.

Рассмотрены методы организации технического обслуживания и ремонта оборудования; приоритетные научные проблемы и инженерные задачи развития пищевых производств.



Татим А. (ред.-сост.)

МЕМБРАННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В ПРОИЗВОДСТВЕ НАПИТКОВ
И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ



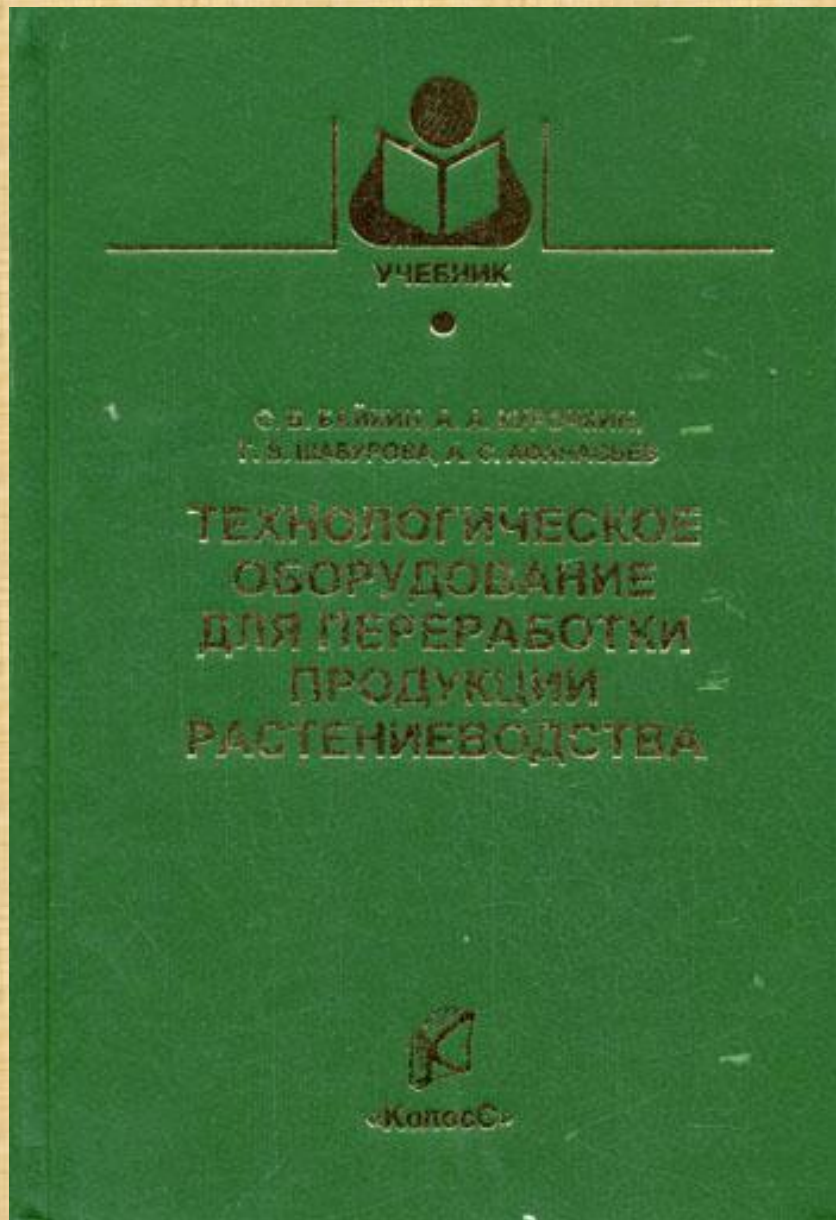
Издательство
ПРОФЕССИЯ

KIESELMANN
FLUID PROCESS GROUP

Татим А. И. Мембранные технологии в производстве напитков и молочных продуктов /А. И. Татим (редактор-составитель). – Санкт-Петербург : Профессия, 2016. – 420 с.

Книга посвящена применению мембранных процессов в производстве различных продуктов и напитков. Описаны теоретические основы мембранного разделения веществ, способы производства мембран, используемые материалы. Приведены рекомендации по очистке и дезинфекции мембран.

Рассмотрено применение мембранных технологий в производстве соков, пива, сидра, вина, уксуса, а также при обработке и регенерации сточных вод. Особое внимание уделено применению мембранных технологий в молочной промышленности – при обработке и концентрировании молока, производстве кисломолочных продуктов, сыра, переработке сыворотки для разделения молочных компонентов.



Технологическое оборудование для переработки продукции растениеводства / С. В. Байкин, А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, А. С. Афанасьев; под редакцией А. А. Курочкина. – Москва : КолосС, 2007. – 445 с.

Рассмотрено технологическое оборудование для переработки продукции растениеводства, применяемое для производства муки, растительного масла, а также для переработки плодов и овощей. Для лучшего усвоения студентами учебного материала к каждой главе составлены контрольные вопросы и задания, а в конце книги приведены тестовые задания.

Н.Г. Меркулова
М.Ю. Меркулов
И.Ю. Меркулов

ВТОРОЕ
издание, переработанное
и дополненное

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ В МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Практическое руководство



stylab®

ИЗДАТЕЛЬСТВО
ПР. ФЕССИЯ

FOSS

Меркулова Н. Г. Производственный контроль в молочной промышленности. Практическое руководство / Н. Г. Меркулова, М. Ю. Меркулов, И. Ю. Меркулов. – Санкт-Петербург : ИД «Профессия», 2017. – 1024 с.

Даны рекомендации по выбору оборудования, указаны методы производственного контроля, применяемые в молочной промышленности, регламентируемые показатели санитарно-гигиенического состояния. Приведены методики определения физико-химических, микробиологических и органолептических характеристик конкретных молочных продуктов, а также контроля сырья, ингредиентов и упаковки. Помимо широко известных стандартизированных методик описаны возможности современных методов исследования. В приложениях собрано около 20 удобных в работе блок-схем и карт контроля качества сырья и продукции.



Г.Д.Кавецкий, А.В.Воробьева

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ
ПРОЦЕССЫ
И ПРОИЗВОДСТВА
(ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ)**



«КолосС»

Кавецкий Г. Д. Технологические процессы и производства (пищевая промышленность) / Г. Д. Кавецкий, А. В. Воробьева. – Москва: КолосС, 2006. – 368 с.

Особенность книги состоит в том, что технологические процессы рассмотрены в ней как объекты автоматизации. Изложены цели и задачи автоматизации. Приведены классификация основных технологических процессов, машин и аппаратов, принципы их анализа и расчета, а также методы моделирования. Даны необходимые сведения о законах гидродинамики и тепломассообмена, рассмотрены принципы организации биохимических и механических процессов.

Значительное внимание уделено процессам производства таких продуктов, как сахар, хлеб, макаронные и кондитерские изделия, растительные масла, солод, пиво, крахмал, виноградные вина и др. Для студентов вузов, обучающихся по специальности "Автоматизация технологических процессов и производств".



УЧЕБНИК

Ю. М. ПЛАКСИН
Н. Н. МАЛАХОВ
В. А. ЛАРИН

ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ



«КолосС»

Плаксин Ю. М. Процессы и аппараты пищевых производств / Ю. М. Плаксин, Н. Н. Малахов, В. А. Ларин. – Москва : КолосС, 2008. – 760 с.

Изложены методы исследования процессов пищевых производств. Даны необходимые сведения о гидравлических, гидромеханических, тепловых, массообменных, физико-химических и механических процессах. Рассмотрено оборудование, предназначенное для реализации основных процессов пищевых производств. Приведены методы его инженерного расчета.

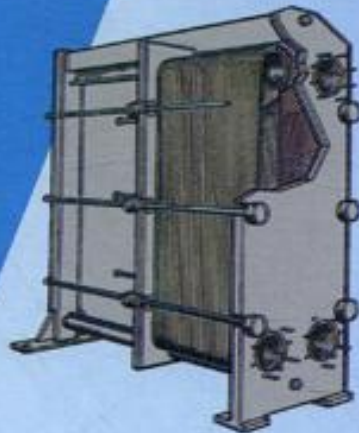
Описаны специальные гидравлические машины пищевых производств, компрессоры, вакуум-насосы, дан материал по холодильным процессам. Каждая глава дополнена четко сформулированными основными положениями, обобщающими изложенный материал, контрольными вопросами и заданиями, а также тестами для проверки знаний.



УЧЕБНИК

Г. Д. КАВЕЦКИЙ
В. П. КАСЬЯНЕНКО

ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВОЙ ТЕХНОЛОГИИ



«КолосС»

Кавецкий Г. Д. Процессы и аппараты пищевой технологии / Г. Д. Кавецкий, В. П. Касьяненко. – Москва : КолосС, 2008. – 591 с.

Приведены общие сведения, принципы анализа, расчета и моделирования основных процессов и аппаратов пищевых технологий. В отличие от первого издания изложены основы гидравлики, даны основные сведения о насосах и рассмотрены мембранные и биохимические процессы.