

УДК 664.02 (076.5)

ББК 36.81-5я7

К 68

Рецензент – к.т.н., доцент кафедры ТПП - Т.А. Бахитов

Коротков, В.Г.

К 68 Технологическое оборудование отрасли: методические указания / В.Г. Коротков, С.В. Кишкилёв, С.П. Василевская; Оренбургский гос. ун-т. – Оренбург: ОГУ, 2013. – 72 с.

Основное содержание: методические указания содержат общие сведения о конструкциях, принципах действия технологического оборудования. Кратко изложены теоретические сведения и методики расчетов основных технологических и конструктивных параметров оборудования.

Методические указания по курсу «Технологическое оборудование отрасли» предназначены для студентов, обучающихся по программе высшего профессионального образования по направлениям подготовки 151000.62 Технологические машины и оборудование, 260100 Технология продуктов питания, 260800.68 Технология продукции и организация общественного питания

УДК 664.02 (076.5)

ББК 36.81-5я7

© Коротков В.Г.,
Кишкилёв С.В.,
Василевская С.П., 2013
© ОГУ, 2013

Содержание

1 Лабораторная работа № 1.....	3
2 Лабораторная работа № 2.....	25
3 Лабораторная работа № 3.....	32
4 Лабораторная работа № 4.....	44
5 Лабораторная работа № 5.....	55
6 Лабораторная работа № 6.....	63
Список использованных источников	72

1 Лабораторная работа №1

Насосы

Введение

Насосы применяются в производстве почти всех видов пищевых продуктов. Механизации производственных процессов связана с использованием насосов для транспортировки пищевых продуктов и пределах производственного помещения и на погрузочно - разгрузочных площадках, для перекачивания продуктов из одного резервуара в другой, для продвижения продуктов через аппараты в технологических линиях их обработки.

Развитие пищевой промышленности увеличение выпуска пищевых продуктов, автоматизация производства требует широкого применения насосов. Выбор насоса в зависимости от свойств продукта и особенностей технологического процесса имеет большое значение для обеспечения необходимых условий производства различных пищевых продуктов.

Нередко в процессе эксплуатации насосы работают на режимах, отличных от паспортных данных. В этих и ряде других случаев требуется определить производительность, напор и другие параметры насосов. В книге приводятся расчетные зависимости для всех типов насосов.

В каждой отрасли описаны только те разновидности каждого типа насосов, которые наиболее широко применяются в ней. В парфюмерно-косметической, масло жировой и спиртовой отраслях пищевой промышленности насосы не получили широкого распространения для технологических целей и поэтому здесь отдельно не рассматриваются.

Описание отдельных видов насосов осуществляется в следующем порядке: назначение, устройство, принцип действия и техническая характеристика насоса. В отдельных случаях во избежание повторения материала описание дается в более сжатой форме.