

Питання до ПМК 2

1. Які особливості влаштування конструкцій стрічкових бланшувачів?
2. Як розрахувати продуктивність і витрата пара бланшувача ковшового типу?
3. Пристрій шнекового разварювача?
4. Який пристрій і розрахунок трубчастого підігрівача?
5. Який пристрій закритого разварювача періодичної дії?
6. Поясніть пристрій барабанного бланшувача для зеленого горошку.
7. Яке пристрій механізованої або модернізованої обжарочної печі?
8. Які особливості пристрою автоматизованої обжарочної печі?
9. Викладіть кінематичний і технологічний розрахунки паромасляної печі.
10. Який пристрій обжарочної печі з електричним обігрівом?
11. Як скласти матеріальний і тепловий баланс однокорпусного випарного апарату?
12. Як влаштований вакуум-апарат з двотельною нагрівальною камерою?
13. У чому переваги і недоліки конструкції вакуум-апарату з виносною нагрівальною камерою?
14. Який пристрій варильного апарату з обертовою змішувальною поверхнею нагріву «Титано» (Італія)?
15. Як влаштована стрічкова сушарка і її розрахунок?
16. Який пристрій розпилювальної сушарки з відцентровим розпилювальним диском?
17. Наведіть схеми комунікацій автоклавів, які працюють з протитиском.
18. Порівняйте між собою конструкції автоклавів вертикального і горизонтального типу. Які особливості пристрою безсітчастого автоклава?
19. Які особливості пристрою стерилізатора безперервної дії гідростатичного типу?
20. Як влаштований барабанний роторний стерилізатор безперервної дії?
21. Від яких факторів залежить розрахунок автоклавного парку і методика розрахунку протитиску?
22. Які основні операції та параметри лінії виробництва томат-пасты?
23. Опишіть технологічну схему лінії асептичного консервування рідких пюреподібних продуктів.
24. Які основні операції та параметри лінії виробництва зеленого горошку?
25. Опишіть технологічну схему овочевих закусочних консервів.
26. Які основні операції та параметри лінії виробництва концентрованого соку?
27. Опишіть схему лінії виробництва консервів «Кілька з овочами в томатному соусі» ИТЛ-10.
28. Опишіть схему лінії виробництва консервів «Сардина в маслі».
29. Опишіть схему лінії виробництва консервів з попередньо копченої риби.
30. Які основні операції та параметри лінії виробництва консервів з обсмаженої риби?
31. Як визначаються за ДСТУ типи металевих консервних банок?

32. Які матеріали для виробництва бляшаної консервної тари є основними і допоміжними?
33. Перерахуйте операції, які виробляє при виготовленні збірник жерстяних банок?
34. Перерахуйте обладнання, що входить в автоматичну лінію для виробництва збірних жерстяних банок.
35. Перерахуйте обладнання, що застосовується при виробництві цільноштампованих бляшаних банок.
36. Перерахуйте операції, які виробляють при виготовленні цільноштампованих жерстяних банок.
37. Наведіть класифікацію холодильного устаткування. Дайте характеристику кожній групі.
38. Опишіть принцип дії компресійної холодильної машини.
39. Опишіть принцип дії абсорбційної холодильної машини.
40. Опишіть принцип дії паро ежекторної холодильної машини.