

OBSAH

Předmluva	3
Obsah	5
I. STROJE A ZAŘÍZENÍ NA ZPRACOVÁNÍ VAJEC	9
1. Zpracování a prodej čerstvých vajec	9
2. Zpracování vaječného obsahu	9
2.1. Vykládání vajec	10
2.2. Třídění vajec	10
2.3. Vytloukání vajec	10
2.4. Filtrace a zchlazení vaječné hmoty	11
2.5. Pasterace vaječné hmoty	11
2.6. Sušení a instantizace	11
2.7. Ultrafiltrace a odparky	12
2.8. Homogenizace sušených výrobků	12
2.9. Stroje na výrobu majonéz, salátových krémů a dressingů	12
2.10. Zmrazovací zařízení	13
2.11. Ostatní výroba	13
3. Výroba vařených a loupáných vajec	14
3.1. Vaření a zchlazování vajec	14
3.2. Loupání vajec	14
3.3. Balení vařených loupáných vajec	15
II. TECHNIKA PRO ZPRACOVÁNÍ VLNY	16
1. Vlna jako surovina	16
1.1. Vlna pro výrobu tkanin a pletenin	16
1.2. Vlna pro výrobu plstí	16
1.3. Vlna pro výrobu bytových textilií	16
1.4. Vlna pro výrobu technických textilií	17
2. Požadavky na kvalitu vlny	17
2.1. Jemnost vláken	17

2.2. Délka vlněného vlákna	20
2.3. Charakter vlny	21
2.4. Obsah tuků a nečistot	22
3. Určení kvality vlny	23
3.1. Přehled klasifikačních znaků	24
3.2. Anglické výrazy v obchodu s vlnou	25
4. Technologie a technika zpracování vlny	26
4.1. Přípravné práce	26
4.1.1. Třídění potní vlny	26
4.1.2. Praní vlny	27
4.1.3. Sušení vlny	28
4.2. Dodatečné přípravné práce	29
4.2.1. Mechanické čištění klepáním	29
4.2.2. Mechanické odstraňování semen a řepíků z vlny	31
4.2.3. Chemický způsob odstraňování rostlinných nečistot - karbonizace	31
4.2.4. Mechanický způsob odstraňování pesíků	31
4.2.5. Barvení vlny	32
4.2.6. Bělení vlny	32
4.3. Předání přízi	33
4.3.1. Předání vlněné příze česané	33
4.3.2. Předání vlněné příze mykané	36
5. Využívání odpadů ze zpracování vlny	40
5.1. Technologie zpracování odpadů	40
5.1.1. Třídění	40
5.1.2. Čištění (klepání)	41
5.1.3. Rozvlákňování na trhacím stroji	41
5.1.4. Jemné rozvlákňování	41
5.1.5. Speciální metody rozvlákňování	41

III. STROJE A ZAŘÍZENÍ NA ZPRACOVÁNÍ

VEDLEJŠÍCH PRODUKTŮ

	42
1. Stroje a zařízení na zpracování nepoživatelných částí z jatečné výroby	42
1.1. Stroje na zpracování kostí	42
1.1.1. Řezání kostí	42
1.1.2. Drcení kostí	42
1.2. Zpracování ostatních nepoživatelných částí	43
2. Stroje a zařízení na opracování vnitřností	43
2.1. Stroje a zařízení na opracování střev	43
2.2. Linky na opracování žaludků a zpracování dršťek	44
3. Zpracování krve jatečných zvířat	44
3.1. Ošetření a vyšetření jatečných zvířat	46
3.1.1. Ošetření zvířat před porážkou	47
3.1.2. Vyšetření jatečných zvířat	47
3.2. Těženi krve jatečných zvířat pro potravinářské účely	48
3.2.1. Vykrvování jatečných zvířat	49
3.2.2. Technika sběru krve pro potravinářské účely	51
3.3. Technika konzervace potravinářské krve	52
3.3.1. Fyzikální způsoby konzervace potravinářské krve	53
3.3.2. Chemická konzervace potravinářské krve	55
3.4. Skladování a doprava potravinářské krve	56
3.5. Technika pro zpracování potravinářské krve	57
3.5.1. Stabilizace potravinářské krve	57
3.5.2. Stroje pro výrobu krevní plazmy ze stabilizované krve	59
3.5.3. Technika výroby livexů.	61
3.5.4. Technika pro zpracování krve a livexů sušením	63
3.5.5. Zpracování krve pro farmaceutické účely	65
3.6. Dozor při těženi a zpracování krve	67
4. Zpracování živočišných tuků	67
4.1. Stroje na zpracování tuků suchou cestou	68
4.2. Stroje na zpracování tuků mokrou cestou	68
4.3. Stroje a zařízení na dávkování a balení tuků	69

5. Opracování kůže	70
IV. CHLADICÍ A MRAZICÍ ZAŘÍZENÍ	71
1. Zchlazování a chlazení	71
1.1. Způsoby zchlazování masa	72
1.2. Chladicí zařízení	72
1.2.1. Kompresorové chladicí zařízení	73
1.2.2. Absorbční chladicí zařízení	74
1.2.3. Chladiwa chladicích zařízení	74
2. Zmrazování	75
2.1. Metody zmrazování	75
2.2. Zmrazovací zařízení	76
2.2.1. Mrazicí tunel	76
2.2.2. Kontaktní deskové zmrazovače	77
2.2.3. Spirálové zmrazovače	77
2.2.4. Ponorné zmrazovače	77
2.3. Mrazirenské skladování	78
2.4. Rozmrazování	78
Seznam literatury	79
Přílohy	81