

OBSAH

	Předmluva	3
	Obsah	4
I	Určení doby uchovatelnosti potravin	5
II	Výpočet teoretické sušárny	10
III	Tvorba a úprava sušícího média	14
IV	Výpočet skutečné sušárny	23
V	Měření kinetiky a dynamiky sušení potravin v roštové sušárně	30
VI	Měření procesu sušení potravin v rotofluidní sušárně	35
VII	Dosoušení potravinářských zrnin	38
VIII	Určení doby zchlazení potravin a zjednodušený návrh chladírny	42
IX	Tepelný a termodynamický výpočet chladírny potravin	55
X	Technologický výpočet difúze cukru v v difúzní baterii	67
XI	Výpočet a hodnocení kontinuálních protiproudých difúzních zařízení cukru	85
XII	Tepelný a technologický výpočet odparky	95
XIII	Výpočet parametrů strojů a zařízení škrobárny	107
XIV	Kontinuální dávkování kapalin	123
XV	Návrh a optimalizace skladby strojů a zařízení technologické linky jatečného opracování prasat	129
XVI	Rozbor struktury výroby masných výrobků a uzenin nebo výroby krmných směsí	132
XVII	Sestavení schématu vztahů činností a ploch výroby masných výrobků a uzenin nebo výroby krmných směsí	140
XVIII	Vyhodnocení výsledné varianty výroby masných výrobků a uzenin nebo výroby krmných směsí	149
XIX	Výpočet pasteračního zařízení	154
XX	Biotechnický rozbor pasterace mléka	167
XXI	Měření v technologiích zpracování produktů a v potravinářství	172
XXII	Řízení v technologiích zpracování produktů a v potravinářství	178
	Seznam literatury	182