СОДЕРЖАНИЕ

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

3

АКЗ.00.00.000.ПЗ

Разраб.

Башлыков М.

Провер.

Неверов Е.Н.

Т. контр.

Н. контр.

Иваненко О.В.

Утв.

Усов А.В.

Пояснительная записка

Лит.

Листов

КемТИПП ПХМ-121

Введение………..………………………………………………………..........4

1. ЛИТЕРАТУРНЫЙ ОБЗОР …………………………………………....…..6

1.1 Производство и потребление мяса кролика в мире и России………….7

1.2 Особенности мяса кролика…………………………………..………….12

1.3 Классификация и деление мяса кроликов в промышленности...……..15

1.4 Способы и методы холодильной обработки мяса кролика…………..15

1.5 Криогенные способы холодильной обработки мяса кролика………...17

1.6 Способы транспортировки охлаждённого мяса кролика……………..18

1.7 Выводы по литературному обзору……………………………………..20

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА И МЕТОДИКА

ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНЫХИССЕЛЕДОВАНИЙ…………………………28

2.1 Экспериментальный стенд…………………………………………….. 28

2.2 Приборное оснащение стенда…………………………………………. 29

2.3 Контейнер для транспортировки мяса кролика в среде диоксида углерода……………………………………………………………………...30

2.4 Методика экспериментальных исследований ……………..……….....33

3 ИССЛЕДОВАНИЕ ПРОЦЕССА ХОЛОДИЛЬНОЙ ОБРАБОТКИ МЯСА КРОЛИКА В УСЛОВИЯХ ТРАНСПОРТИРОВКИ………………………34

3.1 Расчет продолжительности охлаждения тушки кролика……………..46

3.2 Исследование процессов охлаждения тушки кролика диоксидом углерода……………………………………………...……………………….48

Выводы………………………………………………………………………..49

Список литературы…………………………………………………………. .50

Приложения…………………………………………………………………..51