



Digitally signed by  
Library TUM  
Reason: I attest to the  
accuracy and integrity  
of this document

**ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ МОЛДОВЫ**

**ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВОЙ  
ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

Методическое руководство  
к выполнению лабораторных работ

**Chişinău  
2016**

**ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ МОЛДОВЫ**

**ФАКУЛЬТЕТ ИНЖЕНЕРНОЙ МЕХАНИКИ,  
ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТРАНСПОРТА  
ДЕПАРТАМЕНТ ПРОМЫШЛЕННЫХ ПРОЦЕССОВ МАШИН  
И АППАРАТОВ**

**ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВОЙ  
ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

Методическое руководство  
к выполнению лабораторных работ

**Chişinău  
Editura „Tehnica-UTM”  
2016**

Данное пособие разработано на основе учебно-методических рекомендаций типовых учебных программ и предназначено для изучения предмета «Процессы и аппараты пищевой промышленности» в полном соответствии с аналитической программой.

Целью издания данного пособия является стремление к повышению практического уровня обучения студентов, максимальному приближению к условиям производства и их формированию как современных инженеров пищевой промышленности.

Разработали: проф. унив., докт. Дикусар Галина  
лект. суп. Кябуру Василий  
лект. ассист. Истратий Светлана  
лект. ассист. Меленчук Михаил  
лект. ассист. Ротарь Елена

Главный редактор: проф. унив., докт. Дикусар Галина  
Редактор: проф. унив., докт. хаб. Берник Мирча  
Рецензент: конф. унив., докт. Гендов-Мошану Алёна

## СОДЕРЖАНИЕ

---

<i>Лабораторная работа №1. Определение констант процесса фильтрования</i> .....	3
<i>Лабораторная работа №2. Определение расхода энергии при механическом перемешивании</i> .....	9
<i>Лабораторная работа №3. Изучение процесса сушки в конвективной сушильной установке</i> .....	15
<i>Лабораторная работа №4. Изучение процесса сушки в барабанной сушилке</i> .....	23
<i>Лабораторная работа №5. Изучение гидродинамики взвешенного слоя (псевдооживление)</i> .....	27
Литература .....	37
Приложение .....	38

## ЛИТЕРАТУРА

1. Захарова А., Бахшиева Л., Кондауров Б. и др. Процессы и аппараты химической технологии. – М.: Академия, 2006. - 528 с.
2. Касаткин А.В. Основные процессы и аппараты химической технологии. – М.: Химия, 1971. - 829 с.
3. Плановский А.Н. и др. Процессы и аппараты химической технологии. – М.: Химия, 1966, с. 346 - 352.
4. Стренк Ф. Перемешивание и аппараты с мешалками. – Л.: Химия, 1975.
5. Стабников В.Н. и др. Процессы и аппараты пищевых производств. – М.: Агропромиздат, 1985. - 503 с.
6. Кавецкий Г.Д., Васильев Б.В. Процессы и аппараты пищевой технологии. – М.: Колос, 1999. - 551 с.
7. Аминов М.С. и др. Процессы и аппараты пищевых производств. – М.: Колос, 1999. - 504 с.
8. Плаксин Ю.М., Малахов Н.Н. и др. Процессы и аппараты пищевых производств. – М.: Колос, 2007. - 760 с.
9. Дытнерский Ю.И. Процессы и аппараты химической технологии. Том I и II. – М.: Химия, 1995. - 400 с.; 368 с.