

21-2066

ч. 1

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ



---

А. Б. Голованчиков, Н. В. Шибитова

К. В. Черикова

**ПРАКТИКУМ ПО ДИСЦИПЛИНЕ  
«СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОЦЕССЫ  
И ОБОРУДОВАНИЕ  
ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКТОВ  
ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ»**

21-02066

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ  
ВОЛГОГРАДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

А. Б. Голованчиков, Н. В. Шибитова

К. В. Черикова

**ПРАКТИКУМ ПО ДИСЦИПЛИНЕ  
«СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОЦЕССЫ  
И ОБОРУДОВАНИЕ  
ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКТОВ  
ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ»**

**Часть 1**

*Учебно-методическое пособие для студентов очной формы обучения  
направления 15.03.02 - Технологические машины и оборудование  
Профиль подготовки «Машины и аппараты пищевых производств»*



Волгоград 2020

**Рецензенты**

**АО Агрофирма «Восток», технолог Т.А. Байер;**  
профессор кафедры «Технология хранения и переработки сельскохозяйственного сырья и общественное питание» ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ  
д.с.-х.н. **В.Н. Павленко**

Печатается по решению редакционно-издательского совета  
Волгоградского государственного технического университета

**Голованчиков А.Б.**

Практикум по дисциплине «Специальные процессы и оборудование переработки продуктов животного происхождения»: учебно-метод. пособие / Голованчиков А.Б., Шибитова Н.В., Черикова К.В. – Волгоград: ВолгГТУ, 2020. – 96 с.

ISBN 978-5-9948-3935-5

В учебно-методическом пособии представлены индивидуальные задания для выполнения практических работ студентов по дисциплине «Специальные процессы и оборудование переработки продуктов животного происхождения». В пособии рассмотрено наиболее распространенное и специальное оборудование, используемое на предприятиях пищевой отрасли. В первой части пособия представлено специальное оборудование для проведения механической и гидромеханической обработки сырья животного происхождения и примеры расчета аппарата соответствующей конструкции, а также после каждого раздела имеются контрольные вопросы для закрепления соответствующей темы.

Предназначается для студентов очной формы обучения направления 15.03.02 Технологические машины и оборудование, профиль подготовки «Машины и аппараты пищевых производств».

ISBN 978-5-9948-3935-5

© Волгоградский государственный  
технический университет, 2020  
© Голованчиков А. Б., Шибитова Н. В.,  
Черикова К. В., 2020

## Оглавление

	<i>Введение</i>	4
1	<i>Практическая работа №1.</i>	
1.1	Оборудование для мойки сырья животного происхождения	5
1.2	Оборудование для мойки тары	10
	Методика и задание для расчета бутылкомоечной машины	22
2	<i>Практическая работа №2.</i>	
2.1	Оборудование для убоя животных и птицы	30
3	<i>Практическая работа №3.</i>	
3.1	Оборудование для съемки и первичной обработки шкур	39
3.1.1	Установки для снятия шкур животных	39
3.1.2	Машины для снятия оперения с птиц	49
4	<i>Практическая работа №4.</i>	
4.1	Оборудование для разделки туш	51
	Методика и задание для расчета ленточной пилы	59
	<i>Практическая работа №5.</i>	
5.1	Оборудование для измельчения и перемешивания животного сырья	64
	Методика и задание для расчета мясорубки	79
	Методика и задание для расчета шпигорезки	86
	Методика и задание для расчета куттера	91
	<i>Заключение</i>	94
	<i>Список рекомендуемой литературы</i>	95