



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

ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ МОЛДОВЫ

**Проектирование отраслевых предприятий
(Проектирование предприятий мясной
промышленности)**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ
ВЫПОЛНЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ**



**Chişinău
2023**

ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ МОЛДОВЫ

ФАКУЛЬТЕТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

ДЕПАРТАМЕНТ

ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

**Проектирование отраслевых предприятий
(Проектирование предприятий мясной
промышленности)**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ
ВЫПОЛНЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ**

**Chişinău
Editura „Tehnica-UTM”
2023**

CZU 637.5(076.5)

П 573

Методические указания для выполнения практических работ по дисциплине Проектирование отраслевых предприятий, Проектирование предприятий мясной промышленности предназначены для студентов программы 0721.2 *Технология Пищевых Продуктов*, факультета Пищевой технологии, очной и заочной формы обучения, но и для специалистов в области переработки мяса.

Автор: конф. унив., др. Попеску Лиλιана
конф. унив., др. Макаръ Артур

Рецензент: Булгару Виорика

DESCRIEREA CIP A CAMEREI NAȚIONALE A CĂRȚII DIN RM

Попеску, Лиλιана.

Проектирование отраслевых предприятий: (Проектирование предприятий мясной промышленности): Методические указания для выполнения практических работ / Попеску Лиλιана, Макаръ Артур; Технический университет Молдовы, Факультет пищевых технологий, Департамент технология пищевых продуктов.

– Chișinău: Tehnica-UTM, 2023. – 52 p.: fig., tab.

Aut. indicați pe verso f. de tit. – Referințe bibliogr.: p. 42 (3 tit.).
– 30 ex.

Bun de tipar 06.12.23
Hârtie ofset. Tipar RISO

Formatul 60 x 84 1/16
Comanda nr. 134Q

MD-2004, Chișinău, bd. Ștefan cel Mare și Sfânt, 168, UTM
MD-2045, Chișinău, str. Studenților, 9/9, Editura „Tehnica-UTM”

ISBN 978-9975-64-361-0

© UTM, 2023

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	3
1. Практическая работа № 1 РАСЧЕТ МАТЕРИАЛЬНОГО БАЛАНСА В ПРОИЗВОДСТВЕ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ.....	5
2. Практическая работа № 2 РАСЧЕТ МАТЕРИАЛЬНОГО БАЛАНСА В ПРОИЗВОДСТВЕ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ.....	15
3. Практическая работа № 3 РАСЧЕТ МАТЕРИАЛЬНОГО БАЛАНСА В ПРОИЗВОДСТВЕ ЦЕЛЬНОМЫШЕЧНЫХ ПРОДУКТОВ.....	17
4. Практическая работа № 4 РАСЧЕТ МАТЕРИАЛЬНОГО БАЛАНСА В ПРОИЗВОДСТВЕ МЯСНЫХ КОНСЕРВАХ.....	18
5. Практическая работа № 5 ПРОЕКТИРОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ В МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ. РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ СХЕМЫ ПРОИЗВОДСТВА МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ.....	20
6. Практическая работа № 6 ВЫБОР И РАСЧЕТ НЕОБХОДИМОГО ОБОРУДОВАНИЯ.....	23
7. Практическая работа № 7 РАСЧЁТ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПЛОЩАДЕЙ. ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ЗДАНИЕ.....	33
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ.....	42
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	43

ВВЕДЕНИЕ

Среди продуктов животного происхождения на первом месте стоит мясо, благодаря высокому содержанию белковых веществ, высокой усвояемости и приспособляемости к различным кулинарным изделиям. Это основной источник высококачественного белка. Его пищевая ценность зависит, прежде всего, от химического состава, а значит и от вида.

Сбалансированное потребление мяса обеспечивает поступление незаменимых аминокислот, которые играют важную роль в образовании нуклеопротеинов и ферментов, активирующих жизненно важные функции и процессы организма человека. По количеству белка, полученного из мяса, наибольшую долю в настоящее время занимает белок, содержащийся в свинине, за ней следует говядина (около 40% свинины, крупного рогатого скота около 25%).

Проектирование предприятий мясной промышленности предполагает глубокий и многосторонний анализ рационально-возможных вариантов, дифференцированных по технологии, техническому уровню, конструктивным решениям, организации и размещению, с целью выбора оптимального варианта с технико-экономической точки зрения. При выполнении проекта предприятий мясной промышленности учитываются:

- применение новых достижений науки в области техники и передовых технологий переработки мяса;
- комплексное использование всех компонентов мяса;
- использование современного оборудования, эффективная механизация и автоматизация проекта;
- соблюдение гигиенических требований для мясоперерабатывающих предприятий;
- рациональное и эффективное использование финансовых и материальных ресурсов.

Основными задачами методических указаний являются:

- расчет материального баланса мясной продукции;

- составление схемы-блок технологического процесса с применением новых достижений науки в области техники и передовых технологий переработки мяса;
- разработка технологической линии на базе схемы-блок технологического процесса;
- выбор оборудования в соответствии с технологическими схемами;
- расчет оборудования и размещение технологического оборудования в производственных цехах;
- изучение конструктивных особенностей помещений производственного корпуса;
- определение размеров производственных цехов, холодильных камер и других технологических помещений;
- изучение конструктивных особенностей различных типов мясоперерабатывающих предприятий.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Процюк, Т., Руденко, В. Технологическое проектирование предприятий мясной промышленности, Киев, Вища школа, 1982.
2. Архангельская, Н. Курсовое и дипломное проектирование предприятий мясной промышленности, Москва, Агропромиздат, 1986.
3. Буянов, А., Рейн, Л., Слепченко, И. Дипломное проектирование предприятий мясной промышленности, Москва, Пищевая промышленность, 1979.