



Товажнянський Л.Л., Бухкало С.І., Капустенко П.О., Арсеньєва О.П., Орлова Є.І.

Харчові технології у прикладах і задачах: Підручник. — К.: Центр учбо-вої літератури, 2008. — 576 с.

Викладено основи технології харчових виробництв, її фізико-хімічні, біохімічні та технологічні закономірності. Подані характеристика сировини, асортимент харчових продуктів, апарати і технологічні процеси їх виготовлення. Наведено різні типи сучасних пластинчастих теплообмінників та їх конструкції, представлено метод енергозбереження — пінч-аналіз. Велику увагу приділено прикладним аспектам застосування теплообмінників у харчовій промисловості. Приведені розрахунки норм витрат сировини і допоміжних матеріалів, зниження витрат і відходів при виробництві, а також формули, що необхідні для розв'язання прикладів і контрольних задач.

Призначено для студентів харчових спеціальностей технічних вищих навчаль-них закладів, викладачів, інженерно-технічних та наукових працівників.