

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова»**

СОГЛАСОВАНО

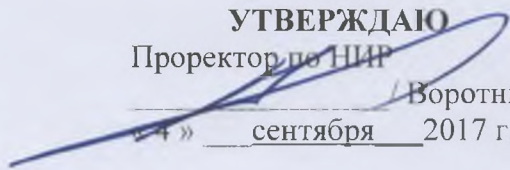
Начальник ОПНПК

 /Ткаченко О.В./

« 4 » сентября 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по НИР

 /Воротников И.И./

« 4 » сентября 2017 г.

ПРОГРАММА КАНДИДАТСКОГО ЭКЗАМЕНА

Дисциплина

**ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ
ПРОИЗВОДСТВ**

Направления подгото-
товки

**19.06.01 Промышленная экология и биотехноло-
гии**

Профиль подготовки

Процессы и аппараты пищевых производств

Квалификация вы-
пускника

Исследователь. Преподаватель-исследователь

Нормативный срок
обучения

4 года

Саратов 2017

Введение

Программа кандидатского экзамена разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре, утвержденным приказом Минобрнауки России 30 июля 2014 г. № 884, и на основании паспорта и Программы кандидатского экзамена по специальности 15.18.12 – Процессы и аппараты пищевых производств. Трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 ЗЕТ (108 часов). Кандидатский экзамен по процессам и аппаратам пищевых производств, проводится в соответствии с учебным планом подготовки на третьем году обучения в пятом семестре.

1. Компетенции обучающегося, сформированные в процессе изучения дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств»

Дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» направлена на формирование у аспирантов универсальных компетенций: «способностью к критическому анализу и оценке современных научных достижений, генерированию новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях» (УК-1); «способностью проектировать и осуществлять комплексные исследования, в том числе междисциплинарные на основе целостного системного научного мировоззрения с использованием знаний в области истории и философии науки» (УК-2); «готовностью участвовать в работе российских и международных исследовательских коллективов по решению научных и научно-образовательных задач» (УК-3), общепрофессиональных компетенций «способностью и готовностью к организации и проведению фундаментальных и прикладных научных исследований» (ОПК-1); «способностью и готовностью к разработке новых методов исследования и их применению в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий; с учетом правил соблюдения авторских прав» (ОПК-3); «способностью и готовностью к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных» (ОПК-4) и профессиональных компетенций: «готовностью уметь обобщать последние достижения науки, техники и передовых технологий, обеспечивающие увеличение производства пищевой продукции и внедрение в эти процессы прогрессивных методов обработки пищевых продуктов» (ПК-1); «способностью по заданным параметрам выполнять расчеты элементов машин и аппаратов для производства продуктов питания» (ПК-2); «готовностью уметь выбирать способы реализации основных технологических процессов и применять прогрессивные методы эксплуатации технологического оборудования» (ПК-3); «готовностью осваивать новые методы реологических исследований технологических процессов расчета и конструирования машин и аппаратов, осваивать и использовать новые методы исследования, анализа и обработки результатов» (ПК-4); «способность проводить реологические эксперименты по заданной методике, анализировать результаты исследования, рассчитывать, проектировать и модернизировать конструкции машин и аппаратов» (ПК-5).

2.Содержание кандидатского экзамена

Настоящая программа обобщает последние достижения науки, техники и передовых технологий, обеспечивающие увеличение производства пищевой продукции и внедрение в эти процессы прогрессивных физических методов обработки пищевых продуктов.

Основные понятия и законы, принципы оптимизации процессов

Значение внедрения новых достижений науки, техники и передовой технологии для увеличения производства пищевой продукции, расширения ее ассортимента и повышения качества. Роль в народном хозяйстве создания энергоресурсосберегающих экологически чистых технологий и высокопроизводительного оборудования, способного обеспечить глубокую, при возможности безотходную переработку сырья. Прогрессивные физические методы обработки пищевых продуктов и нетрадиционные технологии их производства.

Основные понятия

Характеристика понятия «технологический процесс», его отличие от естественных процессов. Технология как наука. «Механическая» и «химическая» технология. Понятие о биотехнологии, теплотехнологии. Общность операций (процессов) различных производств — основа создания курса «Процессы и аппараты пищевых производств». Значение обобщения в свете задач развития технического прогресса. Состав, структура и свойства перерабатываемых продуктов. Классификация процессов пищевых производств.

Основные законы технологических процессов и методы расчета аппаратов

Задачи технического прогресса и развития машиностроения, создание технологического потока. Технологические линии пищевых производств, создание автоматических линий и машин.

Машинно-аппаратурные схемы пищевых производств. Потоки основного сырья. Однолинейные, многолинейные, сходящиеся, расходящиеся, смешанные машинно-аппаратурные схемы. Структурная схема машин и агрегатов пищевых производств. Классификация машин пищевых производств. Основные признаки классификации, характер воздействия на обрабатываемый продукт, структура рабочего цикла, степень механизации и автоматизации, сочетание в производственном потоке по технологическому назначению.

Основные законы технологических процессов. Законы, определяющие количественные соотношения. Энергетические и материальные балансы аппаратов. Энергетический КПД и пути его повышения. Понятие об эксергетическом балансе аппаратов, потери на необратимость процессов. Законы, устанавливающие физико-химические равновесные соотношения: принцип Ле-Шателье, правило Гиббса. Движущая сила процесса. Равновесное соотношение систем. Стационарные и нестационарные процессы.

Принципы оптимизации процессов

Оптимальный режим процесса. Параметры оптимизации, периодические и непрерывные процессы, различные способы перемещения сред в аппаратах, принцип обновления поверхности контакта фаз. Использование теплоты сбросных потоков. Тепловые насосы, тепловые трубы, парокомпрессоры. Законы, определяющие ско-

рость гидромеханических, тепловых и массообменных процессов. Математическое описание законов. Единство кинетических уравнений гидромеханических, тепловых и массообменных процессов. Практическое значение кинетических соотношений для проектирования аппаратов. Статический и кинетический методы расчета процессов.

Основы гидравлики. Гидравлические машины

Основные определения

Идеальные и реальные жидкости. Физические свойства жидкостей: плотность, удельный вес, сжимаемость, температурное расширение, вязкость, поверхностное натяжение. Силы, действующие на жидкость. Характеристика неньютоновских жидкостей: бингановских, псевдопластических, дилатантных, тиксотропных и реопектантных.

Гидростатика

Давление в газах, жидких и пластично-вязких телах, его измерение. Основное уравнение гидростатики, эпюры гидростатического давления. Графический метод определения суммарной силы, действующей на стенки аппаратов. Практическое применение основного уравнения гидростатики в расчетах пищевой аппаратуры. Обобщенное дифференциальное уравнение Эйлера. Уравнение свободной поверхности жидкости при вращении и прямолинейном равноускоренном движении емкостей. Законы Паскаля и Архимеда, их использование в гидравлических расчетах. Устройство и область применения гидравлических машин: гидравлического пресса, гидравлического аккумулятора и мультипликатора.

Основы гидродинамики

Элементарная струйка и поток жидкости. Живое сечение, расход и средняя скорость жидкости. Уравнение неразрывности. Уравнение Бернулли для установившегося движения идеальной жидкости. Геометрический и электрический смысл уравнения Бернулли.

Уравнение Бернулли для потока реальной жидкости. Практические приложения уравнения Бернулли.

Истечение жидкости через отверстия и насадки

Истечение жидкости при постоянной и переменном уровне в аппарате. Истечение жидкости через насадки. Основные характеристики струйки жидкости. Практическое применение в пищевой промышленности закономерностей истечения жидкости через отверстия и насадки.

Перемещение жидкостей

Основные параметры насосов: производительность, напор, мощность, КПД и частота вращения электродвигателя. Принцип действия центробежных насосов. Расчет максимальной высоты всасывания насоса. Явление кавитации. Основные уравнения центробежного насоса. Законы пропорциональности. Коэффициент быстроходности лопастных машин. Пересчет характеристик центробежных насосов при изменении вязкости.

Экспериментальные характеристики центробежных насосов. Работа насосов на сеть.

Общие понятия о работе и устройстве паровых турбин. Поршневые насосы. Принцип действия и типы поршневых насосов: простого, двойного и тройного дей-

ствия; плунжерные насосы. Специальные типы объемных и центробежных насосов. Диафрагмовые (мембранные) насосы. Шестеренчатые и пластинчатые насосы, роторные насосы с эллиптическим поршнем, перистальтические и струйные насосы. Винтовые насосы.

Перемещение газов

Центробежные вентиляторы низкого, среднего и высокого давления. Устройство центробежных вентиляторов.

Осевые вентиляторы. Устройство одно - и двухступенчатых вентиляторов.

Компрессорные машины. Изотермический, адиабатный и политропический процессы сжатия газов.

Устройство турбогазодувок и турбокомпрессоров. Способы охлаждения газа в турбокомпрессорах.

Устройство осевых, поршневых многоступенчатых и роторных компрессоров.

Вакуум-насосы. Степень сжатия вакуум-насосов:

Поршневые, ротационные и струйные вакуум-насосы. Насосы для создания глубокого вакуума. Их устройство и принцип действия.

Основные методы исследования процессов, аппаратов и машин

Экспериментальный, аналитический и синтетический методы исследования.

Экспериментальный метод. Основные этапы экспериментального исследования и их характеристика. Лабораторные, полупроизводственные и производственные установки. Понятие о моделировании процессов и аппаратов. Необходимость обобщения результатов локальных экспериментов. Современные математические методы планирования многофакторных экспериментов. Полный факторный эксперимент. Достоинства и недостатки экспериментального метода исследования.

Аналитический метод, его значение, основные этапы: математическое описание физического процесса, формулировка условий однозначности. Граничные условия. Достоинства и недостатки аналитического метода. Системный анализ технологических процессов.

Синтетический метод исследования. Научная база метода — теория подобия. Новейшие представления о подобии, как методе мышления в обобщенных переменных. Преимущества теории подобия по сравнению с экспериментальным и аналитическим методами исследования процессов и аппаратов.

Геометрическое подобие. Константы и инварианты подобия. Подобие физических величин. Одноименные величины, сходственные точки и моменты времени. Формулировка подобия физических явлений.

Первая теорема подобия, вывод, формулировка и применение. Анализ синтетического характера третьего метода исследования.

Вторая теорема подобия, ее формулировка и применение. Определение необходимого и достаточного числа критериев подобия в критериальном уравнении, описывающем конкретный процесс. Пи-теорема. Образование критериев и чисел подобия: Фруда, Эйлера, Рейнольдса, Галилея, Архимеда и Грасгофа из критерия Ньютона и уравнения Навье – Стокса. Критерий гомохронности Прандтля. Методика получения критериев подобия из дифференциальных уравнений. Число Био. Физический смысл и области применения названных критериев и чисел.

Образование критериев методом анализа размерностей. Методы математической обработки результатов измерений. Определение коэффициентов, входящих в критериальные уравнения, и показателей степеней в них.

Третья теорема подобия - ее формулировка и применение.

Этапы исследования процессов, аппаратов и машин методом теории подобия.

Механические процессы

Разделение сыпучих пищевых продуктов

Ситовые сепараторы. Сепараторы с возвратно-поступательным и круговым поступательным движением плоских сит. Теория послойного движения продукта на ситах с круговым поступательным движением. Приводные механизмы сепараторов. Элементы теории движения продукта по ситам. Аэродинамические свойства продуктов. Воздушные и воздушно-ситовые сепараторы. Триеры. Основы теории триеров. Предельный угол подъема зерен, находящихся на гладкой поверхности цилиндра и в ячейках цилиндра триера.

Разделение жидких пищевых продуктов

Классификация жидкостных сепараторов. Способы подачи исходного продукта и вывода полученных жидких фракций. Сепараторы — разделители тарельчатые. Сепараторы — осветлители тарельчатые. Основы теории сепарирования. Предельные размеры отсепарированных частиц, оптимальное расстояние между тарелками. Определение объема шламового пространства.

Основы гидродинамической теории сепарирования. Энергетический расчет сепараторов.

Разделение грубодисперсных пищевых суспензий

Принцип разделения суспензий в центробежном поле. Фактор разделения. Физические основы процессов центрифугирования. Классификация центрифуг. Подвесные центрифуги. Центрифуги с выгрузкой осадка скребками или ножами, со шнековой, центробежной и пульсирующей выгрузкой осадка. Методы расчета центрифуг периодического и непрерывного действия.

Мембранная технология в пищевой промышленности

Обратный осмос и ультрафильтрация. Свойства и структура полупроницаемых мембран. Диафильтрация. Аппараты для обратного осмоса и ультрафильтрации. Концентрационная поляризация. Испарение через мембрану. Диализ. Электродиализные аппараты и установки. Мембраны для электродиализа, обратного осмоса, микро- и ультрафильтрации. Мембранная обработка молока и молочных продуктов. Очистка полупродуктов сахарного производства. Очистка и концентрирование соков, пива, безалкогольных напитков и вин. Очистка сточных вод производств пищевой промышленности.

Приготовление и гомогенизация пищевых эмульсий

Классификация эмульсаторов пищевых производств. Эмульсаторы с мешалками, ударного и фрикционного действия, центробежно-распылительные эмульсаторы. Клапанные гомогенизаторы.

Вибрационные эмульсаторы и гомогенизаторы. Определение эффективности работы. Расчет производительности и потребной мощности.

Поштучное разделение пластических пищевых продуктов

Машины со шнековыми, поршневыми, валковыми и лопастными нагнетательными устройствами. Расчетные системы уравнений для различных продуктов.

Шелушение и шлифование сыпучих пищевых продуктов

Классификация шелушительных и шлифовальных машин. Физические основы различных способов шелушения и шлифования. Шелушительные машины с рабочими органами, воздействующими на продукт сжатием и трением. Шелушительные машины с рабочими органами, воздействующими на продукт сдвигом. Аэрошелушительные машины. Шелушительные машины с рабочими органами, воздействующими на продукт трением. Оценка эффективности машин.

Измельчение пищевых продуктов

Способы дробления и измельчения. Классификация методов измельчения. Работа дробилок в открытом и замкнутом циклах. Физико-механические основы измельчения — работы Ребиндера, Реттингера, Бонда и др. Характеристика работы дробилок: производительность, степень измельчения, расход энергии, КПД. Принцип действия и классификация измельчающих машин. Машины для резания пластичных и хрупких материалов. Пилы. Ножи. Волчки. Куттера. Коллоидные измельчители. Дисковые мельницы. Вальцовые машины. Машины ударного и ударно-фрикционного действия. Молотковые дробилки. Определение гранулометрического состава, степени измельчения продукта, удельного расхода энергии, режущей способности. Основы теории и расчета машин.

Дозирование компонентов пищевых продуктов

Объемные дозаторы для пищевых продуктов: барабанные, тарельчатые, шнековые, ленточные, вибрационные. Весовые дозаторы, многокомпонентные весовые дозаторы порционного действия, непрерывные весовые дозаторы. Оценка погрешности дозирования. Дозаторы для жидких пастообразных пищевых продуктов. Определение расхода продукта и потребной мощности привода.

Машины для смешивания сыпучих пищевых продуктов

Классификация смесителей для пищевых продуктов. Смешивание сыпучих продуктов в смесителях периодического и непрерывного действия. Смесители для ввода жидких компонентов в сыпучие продукты. Основы теории смешивания пищевых продуктов. Определение производительности и потребной мощности.

Машины с вращающимися оболочками для механической, тепловой и химической обработки пищевых продуктов

Классификация машин с вращающимися оболочками. Критическая скорость вращения. Основы теории и конструкции машин с вращающимися оболочками. Типы барабанов и приводов.

Перемешивание пластичных (тестообразных) пищевых продуктов

Особенности процесса перемешивания пластичных пищевых продуктов. Методы перемешивания пластичных пищевых продуктов и машинное оформление. Мешалки с вертикальными сосудами, лопастные, шнековые и винтовые. Основы теории перемешивания пластичных (тестообразных) пищевых продуктов. Определение необходимой мощности для привода рабочих органов различных типов.

Перемешивание жидких пищевых продуктов

Основные методы перемешивания жидких пищевых продуктов, их машинное оформление. Механические мешалки, лопастные, рамные, якорные, турбинные,

пропеллерные. Основы теории перемешивания жидких пищевых продуктов. Принципы расчета пусковой и рабочей мощности. Распределение скоростей продуктов при перемешивании.

Прессование и гранулирование пищевых продуктов

Классификация машин для прессования. Отделение жидкости при прессовании. Брикетирование. Основные зависимости процессов брикетирования дисперсных пищевых продуктов. Винтовые, шнековые, вальцовые, штанговые прессы, карусельные прессы, эспандеры и экструдеры. Основы теории прессования при отжиме жидкостей и в выпрессовывании пластичных пищевых продуктов через матрицы. Гранулирование сыпучих продуктов. Основы теории машин для производства гранулированных комбикормов.

Расфасовка жидких пищевых продуктов

Классификация разливочных машин. Разливочные устройства расфасовочных машин: крановые, крановые для изобарического разлива газированных жидкостей, клапанные, с золотниковыми перекрывающимися элементами, с мерными сосудами и золотниковыми затворами. Основы расчета.

Карусельные автоматы для расфасовки жидких пищевых продуктов. Автоматы для расфасовки вязких пищевых продуктов. Разливочные изобарические автоматы. Разливочно-укупорочные автоматы.

Расфасовка и упаковка сыпучих и пластических пищевых продуктов

Расфасовочно-упаковочные автоматы для сыпучих пищевых продуктов. Карусельные автоматы для расфасовки и упаковки сыпучих пищевых продуктов в мягкие пакеты. Карусельно-линейные автоматы для расфасовки и упаковки сыпучих пищевых продуктов в жесткие пакеты. Методы увеличения производительности расфасовочно-упаковочных автоматов для сыпучих пищевых продуктов. Расфасовочно-упаковочные автоматы для пластических пищевых продуктов. Заверточные автоматы для пластических продуктов и штучных изделий. Автоматы для индивидуального завертывания штучных изделий.

Тепловые процессы и аппараты

Тепловые процессы

Цели нагревания и охлаждения. Классификация тепловых процессов. Способы передачи теплоты: теплопроводностью, конвекцией и излучением. Уравнения, описывающие перенос теплоты: Фурье, Ньютона, Фурье-Кирхгофа, Стефана-Больцмана, Планка, Эйнштейна. Теплопередача через стенку. Вывод основного уравнения теплопередачи. Электрофизические и нетрадиционные методы обработки пищевых материалов: инфракрасный нагрев, воздействие электромагнитных и ультрафиолетовых полей, ультразвука. Импульсные и пульсационные методы обработки пищевых продуктов, обработка магнитными полями, электроконтактный метод, термопластическая обработка.

Теплообменные аппараты

Основные принципы классификации теплообменных аппаратов. Рекуперативные, регенеративные и контактные теплообменники. Характеристика основных типов теплообменных аппаратов. Теплофизические характеристики теплоносителей: нагретых газов, пара, воды, высококипящих теплоносителей, электричества. Коэффициент теплоотдачи при взаимодействии потоков с поверхностями.

Водяной пар, как теплоноситель, его энтальпия. Использование пара высокого давления в аппаратах и печах пищевой промышленности.

Вода. Сравнение воды и пара как теплоносителей. Высококипящие теплоносители: минеральные и органические (ВОТ). Теплофизические характеристики ВОТ, сравнение их с водяным паром. Электрические теплообменники. План и методика расчета теплообменных аппаратов.

Расчет полезного теплового потока. Определение коэффициентов теплопередачи и теплоотдачи при различных режимах движения потоков. Определение средней разности температур при прямотоке, противотоке, смешанном токе.

Основы конструктивного расчета теплообменников.

Основы расчета гидравлических потерь в теплообменнике. Механический расчет теплообменного аппарата. Энергетический и эксергетический КПД теплообменного аппарата. Методы интенсификации теплообмена и повышение технико-экономических показателей.

Получение и применение холода

Термодинамические основы охлаждения. Реальные газы и конденсированное состояние. Эффект Джоуля-Томсона. T-S диаграмма состояния веществ. Холодильные циклы. Компрессионные, каскадные, парозжекторные и адсорбционные холодильные машины.

Охлаждение и замораживание пищевых продуктов. Транспортировка замороженных продуктов. Подготовительные операции. Технология обработки холодом пищевых продуктов и сырья. Промышленное производство быстрозамороженных продуктов. Технология быстрого замораживания. Потери массы при замораживании, способы замораживания, морозильное оборудование. Использование замораживания при сублимационной сушке пищевых продуктов. Хранение замороженных пищевых продуктов.

Технологическое кондиционирование воздуха. Теплофизические основы замораживания, кривые замораживания, продолжительность и скорость замораживания. Особенности тепло- и массообмена при осуществлении холодильной технологии. Процессы глубокого оживления. Оживление газов методом их дросселирования.

Выпаривание и выпарные установки

Цели выпаривания. Применение выпаривания в пищевой промышленности, способы выпаривания: под вакуумом, под давлением и при атмосферном давлении. Однокорпусная вакуумная выпарная установка. Основы расчета. Общая и полезная разности температур при выпаривании. Потери разности температур на физико-химическую, гидростатическую и гидравлическую депрессии. Теплопередача в выпарных аппаратах, выбор оптимального уровня раствора в трубках. Материальный и тепловой балансы. Основы расчета однокорпусной выпарной установки: количества выпаренной воды, расхода греющего пара, теплопередающей поверхности, коэффициентов испарения и самоиспарения.

Многокорпусное выпаривание. Схемы многокорпусных выпарных установок: прямоточная, противоточная и др. Сравнительный анализ работы установок. Основы расчета многокорпусной выпарной установки: общего количества выпаренной воды и распределение выпаренной воды по корпусам, концентрации раствора по корпусам, температуры кипения в каждом корпусе. Правила Бабо и Дюринга для

определения температуры кипения растворов. Расчеты расхода греющего пара первого корпуса и коэффициентов теплопередачи в корпусах. Распределение суммарной полезной разности температур по корпусам из условий равенства поверхностей нагрева корпусов и при минимальной суммарной поверхности нагрева всех корпусов. Выбор оптимального числа корпусов установки. Конструкции выпарных аппаратов: с центральной циркуляционной трубой, пленочного, роторно-пленочного, с тепловым насосом и с принудительной циркуляцией.

Сгущение растворов методом криоконцентрирования. Сравнительный анализ сгущения методом выпаривания и криоконцентрирования.

Конденсация и конденсаторы

Области практического применения конденсации. Типы конденсаторов - поверхностные и смешения, основные схемы и их анализ. Температурные кривые теплоносителей в конденсаторах.

Расчет поверхностного конденсатора и его устройство. Расчет барометрического конденсатора смешения. Определение удельного расхода охлаждающей воды, мощности вакуум-насоса, высоты барометрической трубы, диаметра патрубков, расстояний между полками, числа полок и площади сектора для прохода пара. Определение габаритных размеров конденсатора. Особенности конденсации пара в вакууме ниже тройной точки. Промышленное применение конденсации пара в твердое агрегатное состояние.

Массообменные процессы

Основы теории межфазного переноса массы. Общие понятия и определения. Виды процессов массопередачи

Аналогия тепло - и массопереноса. Фазовое равновесие. Материальные балансы массообменных процессов. Линия равновесия и рабочая линия массообменных процессов. Дифференциальные уравнения и критерии, подобия массопереноса.

Движущая сила массообменных процессов.

Механизм массопередачи. Массопередача между жидкостью и газом, между двумя жидкостями.

Молекулярная и турбулентная диффузия.

Первый и второй законы Фика.

Массопередача в системах с твердой фазой. Массопроводность. Уравнения массопередачи и массоотдачи. Типы контактных устройств массообменных аппаратов. Принципы образования поверхности фазового контакта. Распылительные аппараты, насадочные и тарельчатые колонны.

Абсорбция

Общие понятия и определения. Применение в пищевых производствах. Зависимость скорости абсорбции от давления и температуры в аппарате. Устройство и принцип действия абсорберов: поверхностных, барабанных и распылительных.

Материальные балансы абсорберов и расход абсорбентов. Уравнение рабочей линии. Тепловые балансы абсорберов, расчет насадочных абсорберов: предельной и фиктивной скорости газа, высоты слоя насадки, диаметра колонны, плотности орошения, высоты и числа единиц переноса. Графическое определение числа единиц переноса.

Адсорбция

Основные понятия и определения. Промышленные адсорбенты и их основные характеристики. Разделение газовых смесей и растворов. Десорбция. Устройство и принцип действия адсорбционных аппаратов периодического и непрерывного действия. Материальный баланс и движущая сила процесса. Процессы ионообмена.

Сушка

Цели и способы сушки в пищевой промышленности. Физические свойства влажного воздуха. J-X диаграмма Рамзина. Взаимодействие влажного материала с воздухом. Изотермы сорбции и десорбции. Формы и энергия связи влаги с материалом. Химически связанная влага. Адсорбционно-связанная влага. Мономолекулярная и полимолекулярная адсорбция. Капиллярная влага в макро- и микрокапиллярах. Осмотически-связанная влага. Понятие об активности воды. Изменение состояния влажного материала при сушке. Равновесная и гигроскопическая влажность. Удельная, свободная и связанная влага.

Области сушки и десорбции. Кривые сушки. Основы кинетики конвективной сушки.

Расчет плотности потоков влаги за счет влаго- и термовлагопроводности. Особенности внешнего и внутреннего переноса тепла и массы. Коэффициенты переноса тепла и влаги.

Устройство и принцип действия сушилок с различными способами подвода тепла: конвективным, кондуктивным, терморadiационным. Сушка в поле токов высокой частоты, сублимационные сушилки. Конструктивные особенности сушилок: туннельных, камерных, ленточных, шахтных, барабанных, вибрационных, распылительных, спиральных, с кипящим и аэрофонтанным слоем. Особенности тепло- и массообмена при различных методах сушки: инфракрасном, в поле токов ВЧ и СВЧ.

Основы расчета сушилок: количества испаренной влаги, полного и удельного расхода воздуха, полного и удельного расхода теплоты. Уравнения материального и теплового балансов сушильных установок. Графоаналитический расчет сушилок с использованием J-X диаграммы. Переход от адиабатной сушилки к реальной. Изображение на диаграмме J-X различных вариантов процесса сушки: основного, с частичным подогревом воздуха в сушильной камере, с частичной рециркуляцией и с промежуточным подогревом воздуха по зонам. Техничко-экономические характеристики различных сушильных установок. Понятие об энергетическом и эксергетическом КПД сушильных установок. Принципы расчета скорости сушки в первом и во втором периодах. Осциллирующие режимы энергоподвода. Оптические и терморadiационные характеристики пищевых продуктов.

Разделение жидких однородных систем. Дистилляция и ректификация

Процессы разделения однородных смесей в пищевой промышленности. Классификация бинарных смесей. Законы Рауля и Дальтона. Теоретические основы дистилляции. Диаграммы равновесия и рабочая линия процесса. Температурная диаграмма. Однократная простая дистилляция. Простая дистилляция с дефлегмацией. Молекулярная дистилляция. Флегмовое число.

Сущность и принципы ректификации. Периодическая и непрерывная ректификации. Назначение и конструкции тарелок. Материальный и тепловой балансы ректификационной колонны. Расчет ректификационных колонн на основе числа теоретических тарелок и на основе единиц переноса. Расчет расхода греющего пара.

Расчет расхода воды в дефлегматоре и холодильнике. Основные размеры и гидравлическое сопротивление ректификационных аппаратов. Основные типы аппаратов для перегонки и ректификации в пищевой промышленности. Методы экономии энергии в ректификационных установках.

Экстрагирование

Экстрагирование в системе твердое тело–жидкость. Физическая сущность процесса. Факторы, определяющие диффузионное сопротивление переносу вещества внутри частицы, влияние на величину внешнего диффузионного сопротивления. Влияние на процесс относительного движения фаз и соотношения их расходов.

Расчет экстрагирования. Методы интенсификации экстрагирования. Аппаратура для проведения экстрагирования из твердых тел: атмосферная, вакуумная и работающая под давлением. Колонные, ротационные, ленточные, ковшовые, двухшнековые наклонные и секционные экстракторы. Экстракция в среде сжиженных газов.

Экстракция в системе жидкость-жидкость. Физическая сущность процесса. Треугольная диаграмма, равновесие фаз на треугольной диаграмме. Методы экстракции: одноступенчатая, многоступенчатая из двухкомпонентных растворов. Выбор и регенерация экстрагентов. Аппараты для проведения жидкостной экстракции: распылительный и смесительно-отстойный. Материальный баланс. Расчет количества экстрагента.

Кристаллизация и растворение

Сущность кристаллизации и растворения. Условия кристаллизации и растворения. Способы кристаллизации. Зоны состояния растворов. Зарождение и рост кристаллов. Основные понятия теории кристаллизации. Соотношение скоростей образования и роста кристаллов. Основы расчета аппаратуры для кристаллизации. Массовые графики и материальный баланс кристаллизации. Тепловой баланс кристаллизации. Аппараты для кристаллизации и охлаждения растворов.

Процессы и машины для механизации перегрузочных операций

Машины непрерывного транспорта

Основы теории машин непрерывного транспорта: определение сопротивлений, мощность двигателя, расположение привода, натяжное устройство.

Конвейеры непрерывного транспорта с тяговым элементом: ленточные, цепные (пластинчатые, скребковые, ковшевые) элеваторы. Типы, устройство, область применения, методика расчета.

Конвейеры непрерывного транспорта без тягового элемента: винтовые, качающиеся, роликовые. Типы, устройство, область применения, методика расчета.

Транспортирующее оборудование поточных линий.

Установки пневматического и гидравлического транспорта: пневмотранспорт в «разреженной» фазе, аэрозольтранспорт, аэрожелоба, контейнерный пневмотранспорт, гидравлический транспорт. Принцип действия, схемы, рабочие элементы, область применения. Основы теории и расчета установок пневматического и гидравлического транспорта.

Устройство самотечного транспорта для сыпучих и штучных грузов

Общие понятия о системах комплексной механизации и автоматизации (по отрасли). Поточно-транспортные системы. Выбор типа транспортного оборудования.

Основы технико-экономических расчетов применения транспортного оборудования. Экономическая эффективность системы механизации.

Грузоподъемные машины

Классификация. Основные механизмы и элементы. Основы расчета.

Технологические линии пищевых производств

Организация технологической линии

Линия как объект технического обеспечения современных технологий. Классификация линий. Интегрирующие свойства оборудования. Пространственно-временная структура линий. Обеспечение функциональной эффективности линии.

Строение технологических линий

Функциональная структура линии. Комплексы оборудования, составляющие линию. Транспортирующие устройства и технологические комплексы в линиях.

Создание технологической линии

Организация создания линии. Предпроектные изыскания линии. Проектирование линии. Конструирование оборудования линии. Изготовление, монтаж и модернизация линии.

Функционирование технологической линии

Эксплуатационные свойства линии. Проверка качества функционирования линии. Доводка линии. Освоение линии. Обслуживание и восстановление работоспособности линии.

Развитие технологической линии

Циклы развития линий. Показатели технического уровня линий. Основные направления развития линий.

3. Структура кандидатского экзамена

Кандидатский экзамен проводится в один этап.

Подготовка к кандидатскому экзамену включает освоение специальных дисциплин профиля подготовки.

Кандидатский экзамен проводится в устной форме и включает 3 вопроса. Аспирант получает билет и готовится в течение 60 минут. Затем аспирант устно отвечает комиссии по приему кандидатских экзаменов, утвержденной приказом ректора. Члены комиссии имеют право задавать дополнительные вопросы.

Критерий оценки

Оценка 5 «отлично» ставится, если аспирант:

- демонстрирует глубокие знания программного материала;
- исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает программный материал, не затрудняясь с ответом при видоизменении задания;
- свободно справляется с решением ситуационных и практических задач;
- грамотно обосновывает принятые решения;
- самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская ошибок;
- свободно оперирует основными теоретическими положениями по проблематике излагаемого материала.

Оценка 4 «хорошо» ставится, если аспирант:

- демонстрирует достаточные знания программного материала;

- грамотно и по существу излагает программный материал, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос;
- правильно применяет теоретические положения при решении ситуационных и практических задач;
- самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская существенных ошибок.

Оценка 3 «удовлетворительно» ставится, если аспирант:

- излагает основной программный материал, но не знает отдельных деталей;
- допускает неточности, некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала;
- испытывает трудности при решении ситуационных и практических задач.

Оценка 2 «неудовлетворительно» ставится, если аспирант:

- не знает значительной части программного материала;
- допускает грубые ошибки при изложении программного материала;
- с большими затруднениями решает ситуационные и практические задачи.

Результаты экзамена оформляются протоколом (приложение 1).

4. Вопросы к кандидатскому экзамену

1. Цель и анализ формального представления процессов пищевых производств обобщенной формулой. Геометрическая интерпретация формулы.
2. Особенности формализации, используемые в теории подобия.
3. Теоремы подобия.
4. Теория размерности. Алгоритм ее применения.
5. Получение критериальных форм процессов пищевых производств с использованием теории размерности и теории подобия.
6. Методы оптимизации процессových зависимостей.
7. Получение инвариант подобия при исследовании механических процессов.
8. Получение основных критериев гидро-динамического подобия. Их физический смысл и взаимосвязь.
9. Получение основных критериев теплового подобия. Их физический смысл и взаимосвязь.
10. Получение основных критериев подобия в массо-обменных процессах. Их физический смысл и взаимосвязь.
11. Связь между критериями подобия различных процессов. Чем она определяется?
12. Моделирование процессов пищевых производств. Алгоритм логики действий.
13. Особенности представления процессových зависимостей в различных системах координат.
14. Граничные условия при составлении критериев подобия.
15. Методы геометрической оптимизации. Алгоритм. Особенности. Применимость.
16. Адекватность процессových зависимостей. Алгоритм ее определения.

17. Алгоритм определения погрешности выведенных критериальных зависимостей.
18. Геометрическое представление многопараметрической процессовой зависимости в двухмерном пространстве.
19. Способы определения характеристических параметров процессowych зависимостей в соответствии с формами их представления.
20. Отражение процессowych зависимостей в I-d диаграмме.
21. Отражение процессowych зависимостей в I-s диаграмме.
22. Основные классификации процессов пищевых производств, их организационно-техническая структура и кинетические закономерности. Движущая сила процесса.
23. Международная система единиц (СИ), ее особенности, достоинства и недостатки, применительно к размерностям группы свойств объектов пищевой промышленности.
24. Особенности моделирования в процессовой науке, принципы и подходы.
25. Этапы разработки новых процессов и аппаратов пищевой промышленности, их особенности и основы проектирования аппаратов.
26. Теоретические основы процессов измельчения: способы, циклы, параметры определяющие процесс. Аппаратурное оформление процесса.
27. Теоретические основы процессов прессования: виды, параметры процесса. Аппаратурное оформление процесса.
28. Смешение и разделение сыпучих материалов в пищевой промышленности. Методы реализации процессов и способы их оценки. Аппаратурное оформление.
29. Дисперсные системы в пищевой промышленности. Виды систем, характеристические параметры, методы характеристики, распределение.
30. Основное уравнение гидростатики. Вывод. Его энергетический смысл.
31. Инженерные методы расчета емкостей в пищевой промышленности. Эпюры давления.
32. Основное уравнение гидродинамики. Параметры и режимы движения жидкости. Критерий Рейнольдса, его вывод.
33. Уравнение Бернулли для идеальной и реальной жидкости, его геометрическая и энергетическая интерпретация.
34. Гидравлические сопротивления и потери напора. Гидравлический расчет напорных трубопроводов.
35. Истечения жидкости через отверстия и насадки.
36. Назначение, классификация, характеристика насосов и насосных установок пищевой промышленности.
37. Принцип действия основных характерных насосов пищевой промышленности, их показатели работы.
38. Перемешивание жидких систем. Способы, реализации процесса, параметры оценки, критериальное уравнение процесса. Аппаратурное оформление расчетного процесса.
39. Сущность процесса диспергирования, его виды, характеристические параметры, аппаратурное оформление.

40. Процесс взбивания и пенообразование. Характеристики пены. Изменение физических параметров среды с течением процесса. Аппараты, реализующие процесс.

41. Сущность процесса псевдооживления. Режимы и параметры процесса. Аппаратурное оформление. Область применения.

42. Сущность процесса грануляции. Область применения процесса в пищевой промышленности. Способы грануляции, принципы действия аппаратов процесса.

43. Осаждение. Кинетика и режимы процесса. Свободное и стесненное движение частиц. Определяющий закон процесса.

44. Фильтрация, кинетика процесса. Методы, способы, параметры процесса. Аппаратурное оформление.

45. Мембранные методы разделения жидких систем. Классификация процессов. Механизм их проведения. Мембраны, их параметры. Аппаратурное оформление процессов, типы аппаратов, область применения, перспективы.

46. Сущность процесса центрифугирования. Параметры процесса. Аппаратурное оформление. Типы центрифуг, принцип действия, производительность.

47. Циклоны, их типы, основы теории, принцип работы, область применения.

48. Очистка газов. Способы очистки, их аппаратное оформление. Основы теории различных способов очистки, методы инженерного расчета.

49. Виды теплопереноса в пищевой промышленности, их представление и общие понятия процесса.

50. Теплопроводность. Характеристические уравнения процесса. Их использование для получения критериальных форм.

51. Уравнение теплопроводности плоской и цилиндрической стенки.

52. Теплообмен при излучении. Его использование в инженерных расчетах тепловой аппаратуры.

53. Дифференциальное уравнение конвективного переноса теплоты. Критериальные уравнения процесса. Подобие процессов теплоотдачи.

54. Теплоотдача при вынужденной и естественной конвекции.

55. Теплоотдача при конденсации насыщенных паров, виды конденсации.

56. Теплоотдача при кипении, режимы процесса.

57. Расчет потерь тепла в окружающую среду с поверхностями теплового оборудования, расчет толщины теплоизоляции.

58. Уравнения теплопередачи для плоской и цилиндрической стенки при постоянных и переменных температурах теплоносителей.

59. Определение средней движущей силы при различных направлениях движения теплоносителей.

60. Определение коэффициентов теплоотдачи и их связь с коэффициентом теплопередачи.

61. 45. Теплопередача при нестационарном режиме.

62. 46. Нагревание различного рода теплоносителями в пищевой промышленности. Требования, предъявляемые к теплоносителям, их характеристика.

63. Классификация и конструкции теплообменных аппаратов пищевой промышленности. Направления их совершенствования.
64. Расчет теплообменников (поверочный и проектный расчет).
65. Процесс выпаривания, методы, условия проведения. Простое выпаривание.
66. Выпаривание в однокорпусной выпарной установке. Характеристические показатели процесса.
67. Многокорпусное выпаривание. Схемы процесса, распределение полезной разности температур по корпусам, оптимальное число корпусов.
68. Методика расчета многокорпусных выпарных установок.
69. Сущность процесса пастеризации, способы реализации процесса, аппаратное оформление.
70. Сущность процесса стерилизации, показатели процесса, стерилизующий эффект. Аппаратное оформление процесса.
71. Массоотдача, преобразование дифференциальных уравнений переноса массы методами теории подобия. Критериальное уравнение процесса в общем виде.
72. Основы массопередачи в системах со свободной границей раздела фаз. Движущая сила процесса.
73. Молекулярный и конвективный массоперенос. Законы Фика.
74. Дифференциальное уравнение конвективного массопереноса.
75. Турбулентная диффузия, гидродинамические и диффузионные слои.
76. Уравнение аддитивности фазовых сопротивлений
77. Средняя движущая сила процессов массопередачи.
78. Методы расчета основных размеров массообменных аппаратов.
79. Массопередача в системах с твердой фазой.
80. Теоретические основы абсорбции. Десорбция. Аппаратное оформление процесса, сравнительная характеристика.
81. Теоретические основы адсорбции. Десорбция. Аппаратное оформление процесса, схемы проведения процесса, интенсификация.
82. Простая перегонка. Перегонка с водяным паром, дефлегмацией, молекулярная дистилляция, параметры процесса.
83. Ректификация, схемы процесса, его параметры, основы расчета (бинарные смеси при непрерывном процессе).
84. Теоретические основы жидкостной экстракции. Конструкции экстракторов.
85. Диаграмма состояния влажного воздуха, его основные параметры.
86. Кинетика процесса конвективной сушки.
87. Расчет процесса конвективной сушки в $I-d$ -диаграмме.
88. Варианты сушильных процессов. Аппаратное оформление процесса. Направления совершенствования сушильного оборудования.
89. Сублимация. Основы теории. Аппаратное оформление.
90. Общие сведения о кристаллизации. Кинетика процесса, его параметры, способы реализации, аппараты.
91. Реологическая классификация жидкообразных пищевых дисперсных систем. Их реограммы. Анализ кривых течения.

92. Реологическая классификация твердообразных пищевых дисперсных систем. Их реограммы. Анализ кривых течения.

93. Реограммы пищевых систем, зависящих от длительности нагрузок воздействия. Особенности анализа кривых течения.

94. Тиксотропные и реопексные пищевые системы. Их кривые течения, особенности анализа.

95. Основные сложные реологические модели. Принцип построения, уравнения течения, анализ.

96. Дилатантные и псевдопластичные пищевые системы. Их кривые течения, особенности анализа.

5. Учебно-методическое и информационное обеспечение

а) основная литература (библиотека СГАУ)

1. **Панфилов В.А.** Машины и аппараты пищевых производств [Текст]: в 3 кн. Кн. 1/ред. В.А. Панфилов. - М.: КолосС, 2009. - 610 с.- ISBN 978-5-9532-0509-2

2. **Панфилов В.А.** Машины и аппараты пищевых производств [Текст]: в 3 кн. Кн. 3/ред. В.А. Панфилов. - 2-е изд., доп. и перераб. - М.: КолосС, 2009. - 551 с. ISBN 978-5-9532-0754-6

3. **Остриков, А.Н.** Процессы и аппараты пищевых производств [Текст]: учебник для вузов. В 2-х кн. Кн. 1 / А.Н. Остриков, Ю.В. Красовичкий, А.А. Шевцов; ред. А.Н. Остриков. - СПб.: ГИОРД, 2007. - 704 с. ISBN 978-5-98879-041-9

4. **Остриков, А.Н.** Процессы и аппараты пищевых производств [Текст]: учебник для вузов. В 2-х кн. Кн. 2 / А.Н. Остриков, Ю.В. Красовичкий, А.А. Шевцов; ред. А.Н. Остриков. - СПб.: ГИОРД, 2007. - 608 с. ISBN 978-5-98879-051-8

5. **Алексеев, Г.В.** Виртуальный лабораторный практикум по курсу "Процессы и аппараты пищевых производств"[Текст]: учеб. пособие для студ. вузов по спец. 240902 "Пищевая биотехнология"; рек. УМО / Г.В. Алексеев, И.И. Бриденко, Н.И. Лукин. - СПб. : Лань, 2011. - 143 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-1135-1

6. **Плаксин, Ю.М.** Процессы и аппараты пищевых производств [Текст]: учебник / Ю.М. Плаксин, Н.Н. Малахов, В.А. Ларин. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: КолосС, 2007. - 760 с. ISBN 978-5-9532-0581-8

б) дополнительная литература

1. **Моргунова, Н.Л.** Процессы и аппараты пищевых и химических производств [Текст]: метод. указания для лабораторных работ / Н.Л. Моргунова, Б.В. Богачев, Л.Ю. Скрябина. - Саратов: ФГОУ ВПО "Саратовский ГАУ", 2010. - 46 с.

2. **Павлов, К.Ф.** Примеры и задачи по курсу процессов и аппаратов химической технологии [Текст]/К.Ф. Павлов, ред. П.Г. Романков, А.А. Носков. - 9-е изд., перераб. и доп. - Л.: Химия, 1981. - 560 с.: ил.

3. **Кавецкий, Г.Д.** Процессы и аппараты пищевой технологии [Текст]: учебник/Г.Д. Кавецкий, Б.В. Васильев. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Колос, 2000. - 551 с.

4. **Горбатюк В.И.** Процессы и аппараты пищевых производств: учебник / В.И. Горбатюк. - М.: Колос, 1999. - 330 с.

5. **Богачев Б.В.** Процессы и аппараты пищевых производств [Текст]: методические указания к выполнению лабораторных работ для студентов технологических специальностей/сост. Б.В. Богачев. - Саратов: ФГОУ ВПО "Саратовский ГАУ", 2002. - 48 с.

6. **Богачев, Б.В.** Процессы и аппараты пищевых производств [Текст]: методические указания к выполнению для лабораторных работ для студентов технологических специальностей/сост. Б. В. Богачев, Н. Г. Новоженкина, Н. А. Болдырева. - Саратов: ФГОУ ВПО "Саратовский ГАУ", 2004. - 48 с.

7. **Космодемьянский Ю.В.** Процессы и аппараты пищевых производств [Текст]: учебник/Ю.В. Космодемьянский. - Б. м.:б. и., 1997. – 208 с.

8. **Морозова, Н.Н.** Расчёт теплообменных аппаратов [Текст]: индивидуальные задания и методические указания для самостоятельной работы студентов / ФГБОУ ВПО СГАУ.; Н.Н. Морозова, С.А. Тужилина. - Саратов: КУБиК, 2012. - 33с.

9. **Ветошкин А.Г.** Процессы и аппараты защиты окружающей среды [Текст] / А.Г.Ветошкин / - М. : Высшая школа, Абрис, 2012, - 639 с.

10. **Акулич П.В.** Расчеты сушильных и теплообменных установок [Текст]. Монография/ П.В. Акулич /Минск: Белорусская наука, 2010 – 443 с.

в) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы, Агропоиск, полнотекстовая база данных иностранных журналов Doal, поисковые системы Rambler, Yandex, Google:

- Электронная библиотека СГАУ
- <http://library.sgau.ru>
- <http://www.iprbookshop.ru/>
- <http://www.fips.ru/>база данных патентов, изобретений и полезных моделей
- <http://www.fcior.edu.ru/> Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов
- <http://medilab.ru/katalog> Оборудование
- <http://www.soctrade.ru/katalog> Оборудование.

Министерство сельского хозяйства
Российской Федерации

УТВЕРЖДАЮ

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение
высшего образования

Ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ

Н.И. Кузнецов

*Саратовский государственный аграрный
университет имени Н.И. Вавилова*

$$\ll \quad \gg \quad \Gamma.$$

г. Саратов, Театральная площадь, 1

ПРОТОКОЛ №

заседания экзаменационной комиссии

от « » Г.

Состав комиссии: (утвержден приказом № ____-ОД от ____ 20__ г.):
 Воротников И.Л. - д-р экон. наук, профессор, проректор по научной и инновационной работе
 (председатель); _____ – д-р ____ . наук, профессор каф. « _____ »;
 _____ – д-р _____ наук, профессор каф. « _____ »;
 _____ канд. ____ . наук, доцент каф. « _____ »

СЛУШАЛИ: Прием кандидатского экзамена

по направлению 00.00.00 _____
 профиль _____

от _____
(фамилия, имя, отчество)

На экзамене были заданы следующие вопросы:

ПОСТАНОВИЛИ: Считать, что _____
сдал(а) экзамен с оценкой _____

Председатель экзаменационной комиссии:

И.Л. Воротников

Ответственный секретарь

О.В. Ткаченко

Члены экзаменационной комиссии:

Ф.И.О

Ф.И.О

Ф.И.О