

Содержание

Предисловие	3
Глава 1. Химический состав и теплофизические свойства луковых овощей	5
Глава 2. Переработка луковых овощей	9
2.1. Машины для послеуборочной обработки и очистки луковых овощей	9
2.2. Машины для резки луковых овощей	33
Глава 3. Холодильное хранение и производство замороженных луковых овощей	37
Глава 4. Применение электрофизических методов в холодильной технологии	53
4.1. Озонирование холодильных камер, хранение и обработка луковых овощей	53
4.2. Хранение овощной продукции в газовой среде	88
4.3. Получение озона и конструктивные особенности озонаторов	99
4.4. Методы измерения концентрации озона	119
Глава 5. Энергоресурсосберегающая техника и технология производства луковых овощей	128
5.1. Производство замороженных луковых овощей	128
5.2. Морозильные аппараты	131

5.3. Низкотемпературное измельчение замороженных продуктов.....	139
5.4. Трибоэлектризация замороженных дисперсных компонентов луковых овощей.....	148
5.5. Моделирование процесса пневмокриоэлектросепарации дисперсного сырья биологического происхождения	155
5.6. Конструктивные особенности криоэлектросепараторов	176
5.7. Энергоэффективность холодильных камер.....	180
Заключение.....	202
Список используемой литературы.....	205