

به نام خدا

تاسیسات و تجهیزات در صنایع لبنی

مؤلفین:

دکتر شهاب سلامتی - دکتر علی اکبر کمالی اردکانی

۱۴۰۰

مؤسسه آموزشی تألیفی کارآفرین آریا

سرشناسه	: سلامتی، شهاب، ۱۳۶۹ -
عنوان و نام پدیدآور	: تأسیسات و تجهیزات در صنایع لبنی / تألیف شهاب سلامتی، علی اکبر کمالی اردکانی.
مشخصات نشر	: آمل: آموزشی تألیفی کارآفرین آریا، ۱۴۰۰.
مشخصات ظاهری	: ۷۱ص: جدول، نمودار.
شابک	: ۹۷۸-۶۲۲-۷۴۹۸-۱۱-۰۰
وضعیت فهرست نویسی	: قیفا
یادداشت	: کتابنامه: ص. [۶۹] - ۷۰.
موضوع	: لبنیات سازی -- وسایل و تجهیزات
موضوع	: Dairying -- Equipment and supplies
شناسه افزوده	: کمالی اردکانی، علی اکبر، ۱۳۵۹ -
رده بندی کنگره	: SF۲۴۷
رده بندی دیویی	: ۶۳۷
شماره کتابشناسی ملی	: ۷۶۷۰۲۷۹
اطلاعات رکورد کتابشناسی: قیفا	

www.ketab.ir



مؤسسه آموزشی تألیفی کارآفرین آریا

نام کتاب:	تأسیسات و تجهیزات در صنایع لبنی
مؤلفین:	شهاب سلامتی - علی اکبر کمالی اردکانی
ناشر:	آموزشی تألیفی کارآفرین آریا
ویرایش:	اول
نوبت چاپ:	اول ۱۴۰۰
حروفچینی و صفحه آرایی:	www.irantypist.com
طراح و گرافیکست:	www.irantypist.com
شابک:	۹۷۸-۶۲۲-۷۴۹۸-۱۱-۰۰
شمارگان:	۷۰۰۰
مرکز خرید آنلاین:	www.arshadan.com
مرکز پخش و توزیع:	www.arshadan.net
قیمت:	۰۲۱۴۷۶۲۵۵
	۴۲۰۰۰ تومان

فهرست مطالب

۷	فصل اول: صنعت لبنیات
۹	فصل دوم: طراحی و طرح کارخانه لبنیات
۹	۱-۲ مکان سایت
۱۰	۲-۲ ساختمان
۱۰	۳-۲ سائلن فرآیند
۱۱	۴-۲ کف دیوارها
۱۱	۵-۲ درب و پنجره واحد تولیدی
۱۲	۶-۲ نصب تجهیزات
۱۲	۷-۲ سنجش فضا
۱۲	۸-۲ تهویه
۱۴	۹-۲ روشنایی
۱۵	۱۰-۲ مخازن ذخیره شیر
۱۶	۱۱-۱۰-۲ مخزن سیلو
۱۷	فصل سوم: حمل و نقل
۱۷	۱ ۳ حمل و نقل سیالات
۱۷	۱-۱ ۳ حمل و انتقال هوا و یا بخار
۱۷	۲-۱-۳ حمل و نقل مایعات
۱۷	۳-۱-۳ ۱۰۲ پمپ
۱۸	۲-۳ حمل و نقل جامدات
۱۸	۱۰ ۲-۳ نوار نقاله تسمه‌ای
۱۹	۲-۲-۳ نقاله غلتکی
۱۹	۳-۲۰ ۳ نقاله زنجیری با صفحات حمل کننده
۲۰	۴-۲-۳ نوار نقاله‌های اسکرو

فصل چهارم: موتورهای الکتریکی ۲۱

فصل پنجم: هوای فشرده ۲۳

۱-۵ الزامات هوای فشرده ۲۳

۲-۵ تولید هوای فشرده ۲۴

۳-۵ گیرنده ۲۴

۴-۵ خشک کن هوا ۲۴

فصل ششم: مصرف آب ۲۵

۱-۶ تصفیه مکانیکی آب ۲۶

۱-۱-۶ استفاده از فیلترهای مکانیکی ۲۶

۲-۱-۶ روش جداسازی بوسیله انجماد ۲۸

۳-۱-۶ تصفیه مغناطیسی ۲۸

۴-۱-۶ تصفیه صوتی (اولتراسونیک) ۲۸

۵-۱-۶ تصفیه شیمیایی ۲۸

۶-۱-۶ روش‌های تبادل یونی ۲۹

۲-۶ توزیع آب ۲۹

۱-۲-۶ توزیع آب با نیروی جاذبه ۲۹

۲-۲-۶ سیستم توزیع آب جریان آب ۳۰

فصل هفتم: برق ۳۱

۱-۷ خصوصیات برق کارخانه‌های صنایع غذایی ۳۱

۲-۷ تابلو برق ۳۲

فصل هشتم: دیگ بخار ۳۳

۱-۸ اتلاف دما ۳۵

۲-۸ استفاده از سوخت جایگزین در دیگ بخار برای کاهش هزینه ۳۷

۳-۸ مدیریت انرژی دیگ بخار ۳۹

۱-۳-۸ مدیریت احتراق دیگ بخار ۳۹

۴۰	۲-۳-۸ بهبود تصفیه آب دیگ بخار.....
۴۲	۳-۳-۸ عایق دیگ بخار.....
۴۳	۴-۳-۸ بازیابی حرارت.....
۴۳	۴-۸ بهبود کارایی در دیگهای بخار صنعتی.....
۴۴	۱-۴-۸ نگهداری دیگ بخار.....
۴۴	۲-۴-۸ انتقال حرارت کم.....
۴۴	۳-۴-۸ بهینه سازی احتراق.....
۴۵	۴-۴-۸ Blow Down.....

فصل نهم: سردخانه‌ها ۴۷

۴۷	۱-۹ اهمیت سیستم سرمازا در صنعت لبنیات.....
۴۸	۲-۹ اجزاء تشکیل دهنده سیستم سرمایش سردخانه.....
۵۰	۳-۹ واحد سیستم سرمازا.....

فصل دهم: فریزرها ۵۱

۵۱	۱-۱۰ انواع فریزرهای مورد استفاده در صنایع غذایی.....
۵۲	۲-۱۰ تکنیک‌های بهبود در انجماد.....
۵۲	۱-۲-۱۰ انجماد تحت فشار بالا.....
۵۳	۲-۲-۱۰ انجماد خشک.....
۵۳	۳-۲-۱۰ Hydrofluidization انجماد.....
۵۳	۴-۲-۱۰ انجماد تحت اوالترسونند.....
۵۳	۵-۲-۱۰ انجماد تشدید مغناطیسی.....

فصل یازدهم: فاضلاب ۵۵

۵۵	۱۱ اهداف تصفیه فاضلاب لبنیات.....
۵۶	۲-۱۱ منابع فاضلاب لبنیات.....
۵۶	۳-۱۱ مشخصات فاضلاب لبنیات.....
۵۸	۴-۱۱ اثرات زیان آور محیطی فاضلاب صنعتی لبنیات.....