

Projekt linii produkcyjnej połędwicy królewskiej

Jeśli potrzebują Państwo więcej informacji o tej pracy, to proszę pisać - [kontakt](#)

POLITECHNIKA BIAŁOSTOCKA / WYDZIAŁ MECHANICZNY / KATEDRA
MASZYN I URZĄDZEŃ PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO

120 stron

SPIS TREŚCI

1. Wstęp 4
2. Systematyka wędlin drobiowych 6
3. Przegląd literaturowy dotyczący istniejących linii produkcyjnych wędlin z drobiu 8
4. Założenia techniczno – technologiczne linii do produkcji połędwicy królewskiej 17
5. Charakterystyka surowca podstawowego połędwicy królewskiej 18
 - 5.1. Charakterystyka użytkowa indyków 18
 - 5.2. Charakterystyka połędwicy królewskiej 19
 - 5.3. Właściwości dietetyczne filetu z mięsa indyczego jako głównego składnika połędwicy królewskiej 26
 - 5.4. Właściwości pożądane mięsa drobiowego 27
 - 5.5. Właściwości niepożądane mięsa drobiowego 34
6. Charakterystyka produktów pomocniczych 37
 - 6.1. Sole 37
 - 6.2. Fosforany 37
 - 6.3. Azotyny 38
 - 6.4. Kwas askorbinowy 38
 - 6.5. Przyprawy 39
 - 6.6. Substancje smakowo – zapachowe 40
 - 6.7. Zamienniki białkowe mięsa 40
 - 6.8. Dodatki pochodzenia roślinnego 41

6.9. Osłonki	42
7. Charakterystyka gotowego wyrobu	45
8. Opracowanie procesu technologicznego połędwicy królewskiej	47
8.1. Opis operacji procesu technologicznego	48
9. Bilans materiałowy	52
10. Dobór maszyn i urządzeń do linii produkcyjnej połędwicy królewskiej	54
11. Podstawowe dane techniczno – technologiczne hali produkcyjnej	101
12. Powierzchnie użytkowe	102
13. Efektywność wykorzystania surowców i materiałów	107
14. Wydajność pracy	108
15. Zapotrzebowanie na moc	109
16. Zapotrzebowanie na energię	110
17. Wymagania BHP	111
18. Opis linii produkcyjnej połędwicy królewskiej	115
18.1. Dane techniczno – technologiczne linii połędwicy królewskiej	116
19. Wnioski	117
LITERATURA	118

Jeśli chcesz zamówić pisanie pracy od podstaw, to zapraszamy na stronę [pisanie prac](#) - sprawdzony serwis