Вариант №1.

1. Физико-химические и биологические изменения пищевых продуктов в процессе охлаждения.

2. Определение общего, удельного, часового расхода холода на охлаждение пищевых продуктов (на примере мяса) с учетом тепловыделений в результате экзотермических реакций и конденсации влаги на приборах охлаждения. Параметры процесса: (Одностадийное охлаждение мяса).

3. Определение продолжительности замораживания пищевых продуктов по формуле Р.Планка. Параметры процесса: (Однофазное замораживание мяса).