

Spis treści

Wprowadzenie	5
Ćwiczenie 1. Wyznaczanie strat ciśnienia podczas przepływu płynu w rurociagu – <i>Iwona Sitkiewicz</i>	7
Ćwiczenie 2. Badanie procesu fluidyzacji – <i>Iwona Sitkiewicz</i>	16
Ćwiczenie 3. Badanie procesu filtracji przy stałym ciśnieniu – <i>Ewa Jakubczyk</i>	22
Ćwiczenie 4. Badanie procesu mieszania płynnych produktów spożywczych – <i>Agata Marzec</i>	30
Ćwiczenie 5. Ruch ciepła – <i>Dorota Nowak</i>	42
Ćwiczenie 6. Złożona wymiana ciepła w wymiennikach – <i>Roman Kowalczyk</i>	55
Ćwiczenie 7. Bilans ciepła procesu odparowania – <i>Dorota Witrowa-Rajchert</i>	65
Ćwiczenie 8. Badanie procesu zamrażania produktów spożywczych – <i>Zbigniew Pałacha</i>	74
Ćwiczenie 9. Badanie kinetyki suszenia konwekcyjnego – <i>Dorota Witrowa-Rajchert</i>	88
Ćwiczenie 10. Badanie procesu destylacji – <i>Roman Kowalczyk</i>	97
Ćwiczenie 11. Badanie procesu ekstrakcji w układzie ciecz-ciało stałe – <i>Ewa Domian</i>	111
Ćwiczenie 12. Badanie procesu krystalizacji – <i>Ewa Domian</i>	125
Literatura uzupełniająca	136