

КОНДИЦИОНИРОВАНИЕ ВОЗДУХА КАМЕР ХРАНЕНИЯ РАЗЛИЧНЫХ ГРУЗОВ

Для создания комфортных условий в общественных, торговых и производственных помещениях разработан комплекс технических средств, с помощью которых осуществляется кондиционирование воздуха, называемый системой кондиционирования воздуха (СКВ).

К основным требованиям выбора системы кондиционирования относятся: санитарные, архитектурно-строительные, противопожарные, эксплуатационные, экономические требования и надежность системы.

Расширение функций систем кондиционирования холодильников связано с внедрением метода хранения плодов и овощей в регулируемых газовых средах. Хранение плодов и овощей в регулируемой газовой среде является усовершенствованным методом холодильного хранения продуктов растительного происхождения, основанном на создании и непрерывном поддержании в течение всего периода хранения в герметичных холодильных камерах не только необходимого температурно-влажностного режима, но и оптимальных концентраций кислорода, углекислого газа и азота.

С применением регулируемых газовых сред стали предъявляться принципиально новые требования к системам кондиционирования на холодильниках. Кондиционируемые помещения для хранения плодов и овощей должны иметь высокую степень герметичности и оснащаться кроме обычного оборудования новым видом оборудования, предназначенным для создания, поддержания, контроля и регистрации газового состава атмосферы, в которой хранятся плоды и овощи.

В данной работе рассмотрены виды систем кондиционирования воздуха, принцип работы кондиционера, принципы выбора системы кондиционирования.

Список литературы: 1. Кондиционирование, <http://www.termostandart.ru/cond-types.html> <15.01.12> 2. Харитонов В. П. Адсорбция в кондиционировании на холодильниках для плодов и овощей (теория и применение). – М: Пищевая промышленность, 1978. 3. Ананьев В.А. и др. Системы вентиляции и кондиционирования. Теория и практика., Третье издание. – М: Евроклимат, 2001г, -416 с.