

# **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №6**

## **Тема. Основные расчеты контейнеров для посолки и созревания сыров**

**Цель работы:** определить количество контейнеров для посолки и созревания сыра.



# Исходные данные

Показатели	Варианты			
	I	II	III	IV
1. Количество головок в смену, шт.	440	360	300	500
2. Продолжительность смены, час.	6	6	6	6
3. Продолжительность прессования, час.	6	6	6	6
4. Время посолки, сутки.	2,4	2,2	2	2,5
5. Время созревания, сутки.	45	40	42	44

# Порядок расчета

**1 Количество контейнеров для посолки сыра.**

$$K_{\text{п}} = \frac{K_{\text{гол}} * 2 * V_{\text{п}}}{H_{\text{п}}}; \text{штук.}$$

$K_{\text{гол}}$  - количество головок

2 - две смены

$V_{\text{п}}$  - время посолки, сутки

$H_{\text{п}}$  - норма погрузки на контейнер,

**2 Количество контейнеров для созревания сыра.**

$$K_{\text{с}} = \frac{K_{\text{гол}} * 2 * V_{\text{с}}}{H_{\text{п}}}; \text{штук}$$

$V_{\text{с}}$  - время созревания, сутки.

# Подберите оборудование

- Для механизации погрузочно-разгрузочных работ при посолке и созревании сыра

