

DA-2069

INSTITUTUL AGRONOMIC NICOLAE BALCESCU - BUCURESTI -

FACULTATEA DE ZOOTEHNIE

Mod.Vet.VOIGU GRIGORE

"CONTRIBUTII LA PERFECTIUNEA TEHNICII OSOGENIZARII SI
DESCOGENIZAREA IN FABRICILE DE NUTRITURI COMBinate "

Teză pentru obținerea titlului
științific de "Doctor în medicină
veterinară".

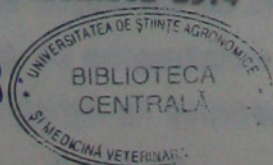
Conducător științific

Prof.Dr.Doc. GHEORGHE BALAI

BUCURESTI 1974

2069

2008



CONTRIBUTII LA PERFECTIUNAREA TEHNICII OMOGENIZARII
SI DESOMOGENIZARII IN FABRICILE DE NUTREȚURI COMBinate

- Planul lucrării -

PARTEA I-A

Introducere

CAPITOLUL I

- Tehnologia de fabricare a nutrețurilor combinate.
- Omogenitatea, factor principal al calității nutrețurilor combinate.
- Fenomenul de desomogenizare și influența lui asupra calității nutrețurilor combinate.
- Stadiul actual al cercetărilor în problema metodelor de stabilire a omogenizării și desomogenizării nutrețurilor combinate.
- Factorii care influențează omogenizarea și desomogenizarea.

PARTEA II-A

CERCETARI PROPRII

CAPITOLUL II

MATERIAL SI TEHNICA DE LUCRU

- A.- Stabilirea unor posibilități de adaptare a instalației de omogenizare în vederea urmăririi fenomenului de omogenizare și desomogenizare.
- B.- Programarea rețetelor de nutrețuri combinate pentru experimentarea gradului de omogenizare și desomogenizare.
- C.- Tehnica de lucru și recoltarea probelor pentru analize.

D.- Metode preconizate de determinare a gradului de omogenizare și deomogenizare.

- Metode fizice
- Metode chimice
- Metode organoleptice

CAPITOLUL III.

REZULTATELE OBTINUTE ȘI INTERPRETAREA LOR.

A.- Stabilirea diferențelor dintre maximă și minimă și a variației față de medie privind dispersia valorii componentelor.

B.- Stabilirea variației mediei dispersiei valorii componentelor față de valoarea teoretică a indicatorilor analizați.

C.- Stabilirea timpului optim de omogenizare în funcție de dispersia valorii nutrețului combinat în proteine brută, grăsimi, celuloză, conuși, cloruri, amoniac, cupru, fier, carbonat de calciu adăugat, umiditate, granulație, greutate hectolitrică și a indicelui de deversare.

D.- Stabilirea timpului optim de omogenizare în funcție de gradul de dispersie a granulelor unei substanțe colorate inerte din punct de vedere digestibil și al aspectului organoleptic.

E.- Stabilirea gradului de omogenizare la diferiți timpi de malaxare.

F.- Interpretarea rezultatelor.

- Prelucrarea statistică a datelor obținute.
- Media, abaterea, media pătratică și dispersia diferențelor absolute.
- Stabilirea rangului indicatorilor folosiți în analiza fenomenelor de omogenizare și deomogenizare.
- Prezentarea și interpretarea grafică a rezultatelor obținute.
- Optimizarea timpului de omogenizare.

G.- Eficiența economică a optimizării timpului de omogenizare în fabricile de nutrețuri combinate.

CONCLUZII

RECOMANDĂRI

[The text in this section is extremely faint and illegible. It appears to contain several paragraphs of text, likely detailing the conclusions and recommendations of the study. The text is mostly obscured by noise and low contrast.]