

# Повышение эффективности парoisпользования на предприятиях пищевой промышленности

ВВЕДЕНИЕ

Цели и задачи

Методология

- Анализ исходных данных
- Расчет теплотехнических показателей
- Определение потерь пара
- Выбор мероприятий по снижению потерь
- Расчет экономического эффекта
- Оценка экологического эффекта
- Заключение

РЕЗУЛЬТАТЫ РАБОТЫ

Выводы

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

ПРИЛОЖЕНИЕ

УЧЕТНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

РЕЗУЛЬТАТЫ РАБОТЫ

1. Анализ исходных данных
2. Расчет теплотехнических показателей
3. Определение потерь пара

РЕЗУЛЬТАТЫ РАБОТЫ

1. Анализ исходных данных
2. Расчет теплотехнических показателей
3. Определение потерь пара
4. Выбор мероприятий по снижению потерь
5. Расчет экономического эффекта

По материалам «Украина: Энергосбережение в пищевой промышленности». EC-Energy Centre, Kiev, Ukraine

**Источник:** <https://patriot-nrg.com/ru/content/povyshenie-effektivnosti-paroispolzovaniya-na-predpriyatiyah-pishchevoy-promyshlennosti>