

냉장창고 목차

1. 식품냉장의 이론	3
1. 1 냉장창고와 식품위생	3
1. 2 냉장보관물의 품질유지	10
2. 냉장창고의 계획과 설계	22
2. 1 저온유통기술의 기본과 동향	22
2. 2 냉장창고 기본설계의 방법	29
2. 3 냉장창고의 전열·방습·방열	36
2. 4 최근의 냉장창고의 방열장치와 성능측정	65
2. 5 영업허가 신청수속에서 설계계산까지	71
2. 6 냉각방식의 비교	94
2. 7 제상장치	98
2. 8 냉동기기의 선택	104
2. 9 인버터의 응용	115
3. 하역설비 및 수송	120
3. 1 냉장창고용 뱃데리 포크리프트	120
3. 2 입체자동 냉장창고	125
3. 3 냉장창고용 전동회전선반	136
3. 4 화물용 엘리베이터 및 기타 기기	140
3. 5 유압식 엘리베이터	145
3. 6 수송	148
4. 냉장창고의 운영	154
4. 1 운영	154
4. 2 입출고 관리	166
4. 3 냉동보안	170
4. 4 전력원단위의 추이와 야간전력의 이용	173
4. 5 수질관리	179

5. 냉장창고의 실제	185
5. 1 수산용 냉장창고	185
5. 1(1) 산지용	185
5. 1(2) 소비지	191
5. 2 농산물 냉장창고	197
5. 3 2원냉동장치에 의한 초저온 냉장고	208
5. 4 배송·점포용 냉장고	219
5. 5 축육용 냉장고	227
5. 6 유업용 냉장고	232
5. 7 양조용 냉장고	238
6. 개선사례	245
6. 1 냉장창고의 프레온화	245
6. 2 초저온 냉장창고의 프레온화 설비	252
7. 통계	258
◦ 냉동냉장 관련기기 생산통계(1)	258
◦ 냉동냉장 관련기기 생산통계(2)	259
◦ 냉동냉장 관련기기 생산통계(3)	260
◦ 미국 냉동공조기기 출하통계	261
◦ 일본 냉동공조기기 출하통계	262
◦ 연도별 수산물 제품별 생산실적	263
◦ 1992년도 시도별 수산물 제품별 생산실적	264
◦ 어종별 냉동품 생산실적	265
◦ 품목별 수산물 수출입실적	265