

Ur. broj:

Dubrovnik, 17. rujna 2013.

Kolegij: BRODSKI RASHLADNI UREĐAJI

Mentor: doc. dr. sc. MATKO BUPIĆ

ZADATAK ZAVRŠNOG RADA

Pristupnik: **ANDREJ TAUŠAN**

Zadatak: ***ULO* RASHLADNI SUSTAVI ZA ČUVANJE I TRANSPORT VOĆA**

Zadatak treba sadržavati:

1. Opis rashladnih sustava s nadziranom atmosferom.
2. Parametri čuvanja pojedinih vrsta voća u *ULO* uvjetima nadzirane atmosfere.
3. Primjena sustava s nadziranom atmosferom na brodovima.

Osnovna literatura:

1. A. K. Thompson: *Controlled Atmosphere Storage of Fruits and Vegetables*, CAB International, Wallingford, Oxon, 1998
2. M. S. Reid and M. Serek: *Guide to Food Transport: Controlled Atmosphere*, Mercantila Publishers, Copenhagen, Denmark, 1999
3. ASHRAE: *2006 ASHRAE Handbook – Refrigeration*, American Society of Heating, Refrigerating and Air-Conditioning Engineers, Inc., Atlanta, Georgia, USA, 2010

Zadatak uručen pristupniku: 17. rujna 2013.

Rok za predaju završnog rada: 17. prosinca 2013.

Mentor:

Pročelnik Pomorskog odjela:

doc. dr. sc. MATKO BUPIĆ

izv. prof. dr. sc. ŽELJKO KURTELA

ULO RASHLADNI SUSTAVI ZA ČUVANJE I TRANSPORT VOĆA

ULO REFRIGERATED SYSTEMS FOR STORAGE AND TRANSPORTATION OF FRUITS

SAŽETAK

U radu je prikazana tehnologija skladištenja i transporta voća u uvjetima nadzirane atmosfere (CA). Detaljno su opisani ULO (ultra low oxygen) rashladni sustavi: način rada, glavne komponente i elementi regulacije. Dani su uvjeti čuvanja pojedinih vrsta voća i povrća u ULO uvjetima. Prikazane su primjene CA i ULO tehnologije na brodovima za prijevoz hlađenog tereta, specifičnosti rukovanja i održavanja – sve iz perspektive brodskog strojara.

Ključne riječi:

nadzirana atmosfera, *ULO* atmosfera, brod-hladnjača

Keywords:

controlled atmosphere (CA), ultra low oxygen (ULO) atmosphere, reefer ship