

## Revisão da P2

Dados de Identificação	
Professores:	Eduardo Palhares Júnior
Disciplina:	Tecnologia de Refrigeração de Alimentos
Turma:	6º Semestre - Diurno
Data:	12 de outubro de 2016

### 1 Conservação de energia

1. Cite três exemplos de grande potencial de conservação?
2. Por que é necessário realizar a manutenção no condensador de água?
3. Cite duas desvantagens na utilização do resfriamento por imersão.

### 2 Produção e estocagem de gelo

1. Cite as principais características desejáveis para fluídos secundários utilizados na fabricação de gelo.
2. Quais os principais tipos de termoacumulação.
3. Quais os principais tipos de gelos fabricados?

### 3 Câmaras frigoríficas

1. Cite três características das câmaras frigoríficas.
2. Quais os dois principais tipos de câmaras frigoríficas?
3. Quais as principais aplicações de câmaras frigoríficas?

### 4 Psicometria e tratamento de ar

1. O que é psicometria?
2. No diagrama psicométrico, quais as condições para realizar aquecimento?
3. Cite duas propriedades encontradas no diagrama psicométrico.

### 5 Seleção e operação de um sistema frigorífico

1. Quanto vale 1TR em kcal/h?
2. O que devemos considerar em um projeto de um sistema frigorífico?

## Referências

- [1] DOSSAT, R. J. **Princípios de Refrigeração** Hemus Ed., 882 p., 2004
- [2] NEVES FILHO, L. C. **Resfriamento, congelamento e estocagem de alimentos** São Paulo: ABRAVA/IBF/SINDRATAR, 1991
- [3] GAVA, A.. **Princípios da Tecnologia dos Alimentos** São Paulo: Ed. Nobel, 1978.
- [4] NEVES FILHO, L. C. **Alimentos e Refrigeração** UNICAMP FEA/ IBF, 390 p., rev.2003