

AQPrFa 75	Etude du pasteurisateur à plaques	Réalisé le :
------------------	--	------------------------------

<i>Niveau d'exigences</i>	<i>Compétences</i>	<i>Savoirs</i>
<i>Maitrise</i>	C11, C12, C223, C31, C321, C411, C412, C42, C43, C44, C45, C461, C47, C51, C52.	S 2

Nom de l'opérateur de fabrication :	Note :/20	Qualité de la fabrication : /10
		DDL : /10

Objectif du TP :

Être capable de réaliser une pasteurisation et de vérifier sa conformité.

Liste des procédures à utiliser :

AQPr Fa 75	AQPrMa 58			
------------	-----------	--	--	--

Partie N°1 : Fonctionnement du pasteurisateur :

1-1 : Le réglage des consignes :

Le barème de pasteurisation :

Température de pasteurisation :

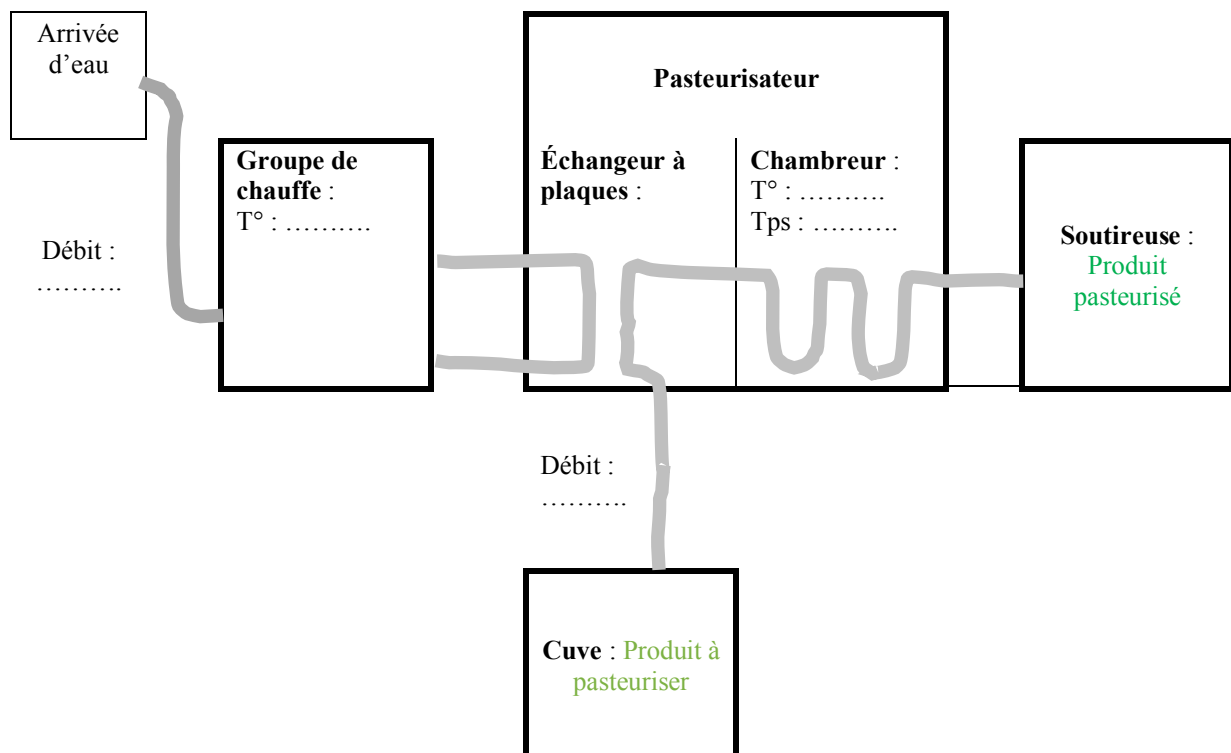
Temps de pasteurisation :

Débit du liquide à pasteuriser :


Température de consigne du groupe de chauffe :

Débit d'entrée d'eau du groupe de chauffe :

1-2 : La circulation des fluides :



Légendes :

- en bleu circulation d'eau froide.
- en rouge circulation d'eau chaude.
- en vert circulation du produit à pasteuriser.
-  Échanges thermiques.
- les flèches montrent le sens de circulation des fluides.

Partie N°2 : Relevés des températures :

1. Relever les températures demandées toutes les 3 minutes et compléter le tableau.
2. A partir du tableau de relevés des températures suivant, tracer sur la feuille de papier millimétré :
 - en rouge, l'évolution de la température du groupe de chauffe (pas la température de consigne) en fonction du temps,
 - en bleu, l'évolution de la température à l'entrée du chambreur en fonction du temps,
 - en vert, l'évolution de la température à la sortie du chambreur en fonction du temps.
3. Titrer et légènder (échelle, axes, couleur).
4. Sur votre graphique surligner la période de pasteurisation efficace du produit.

Relevés de températures au cours du temps.

Consignes :

T° de pasteurisation du produit :	Tps de pasteurisation du produit :
T° de consigne du groupe de chauffe :	<i>Si vous ratez un relevé de T°, faites le relevé et modifiez le temps dans le tableau.</i>

Tps en min	T° Groupe de chauffe	T° Entrée chambreur	T° Sortie chambreur
0			
3			
6			
9			
12			
15			
18			
21			
24			
27			
30			
33			
36			
39			
42			
45			
48			
51			
54			
57			
60			
63			
66			
69			
72			
75			
78			

