



# Технології водопідготовки та водовідведення харчових виробництв

Цей курс присвячений вивченню важливих аспектів водопідготовки та водовідведення, які є невід'ємною частиною функціонування харчових підприємств.

 by Anastasiya Sachko

# Важливість курсу

## 1 Якість води

Курс зосереджується на оцінці якості води та стічних вод на харчових підприємствах.

## 2 Водопідведення та водовідведення

Вивчаються особливості водопідведення, водовідведення та каналізування харчових виробництв.

## 3 Очищення стічних вод

Розглядаються питання очистки стічних вод, зокрема за допомогою адсорбентів.

## 4 Екологічний вплив

Вивчається вплив стічних вод на екологію.





# Мета курсу

1

## Розуміння принципів

Курс сприяє формуванню чіткого розуміння принципів використання водних ресурсів на підприємствах.

2

## Від джерела до очистки

Вивчається шлях води від джерела водопостачання до кінцевої очистки стічних вод.

3

## Методи скиду та повторного використання

Розглядаються методи скиду або повторного використання очищених стічних вод.

# Вода та стічні води в харчовій промисловості

## Вода

Важливий компонент у виробництві харчових продуктів.

Показники якості води визначають її придатність для конкретних технологічних процесів.

## Стічні води

Виникають у процесі виробництва харчових продуктів.

Мають складний склад та потребують очищення перед скидом.

## Водоспоживання та водовідведення

Важливо раціонально використовувати воду та ефективно очищати стічні води.

# Системи каналізування

1

## Загальносплавна система

Об'єднує стічні води з різних джерел, що призводить до змішування та можливих проблем із очищенням.

2

## Роздільна система

Розділяє стічні води за типами, що полегшує очищення та зменшує ризики забруднення.

3

## Умови приймання стічних вод

Стічні води повинні відповідати певним параметрам перед скидом в міську каналізаційну мережу.



[dreamstime.com](https://dreamstime.com)

ID 282946582 © Konstantin Malkov



# Методи очистки стічних вод

Фізичні

Відстоювання,  
фільтрація

Механічні

Просіювання,  
відцентровування

Хімічні

Окислення,  
нейтралізація

Біологічні

Аеробне та  
анаеробне  
очищення

