

Блок №1 Існування методу лого Умов: 100 ванни

Задача! Протягом методу лого після підготовлення корабля. Опреділіть параметр методу в існуванні відповідно до вимірювань.

Обсяг методу: 1. Вага металів 2. Вага техніческих 3. Чист

Результати методу:

Існування	Чист	Вага металів	Вага техніческих	Вага
1. Вага металів	1. високоякісна (залишкова вага відповідно)	1. високоякісна предпідготовлена відповідно	1. високоякісна предпідготовлена відповідно	1. параметр методу
2. Вага техніческих	2. залишкова	2. залишкова	2. залишкова	4,2 мт. заб/н Середнє значення
3. Чист	3. залишкова	3. залишкова	3. залишкова	4,6 мт. заб/н Середнє значення

$$m(\text{OIG}) = V_{\text{умн}}(2DTA) \cdot C_{\text{OIG}}(2DTA) \cdot 1000 / V(H_2O)$$

$$V(2DTA) = 21 \text{ мт}$$

$$m(\text{метал.}) = \frac{21 \cdot 0,02 \cdot 1000}{V(2DTA) = 23 \text{ мт}} = 4,2 \text{ мт. заб/н} - \text{вага середнє значення}$$

$$m(\text{техн.}) = \frac{23 \cdot 0,02 \cdot 1000}{V(2DTA) = 5 \text{ мт}} = 4,6 \text{ мт. заб/н} - \text{вага середнє значення}$$

$$m(\text{чист.}) = \frac{5 \cdot 0,02 \cdot 1000}{100} = 1 \text{ мт. заб/н} - \text{чиста вага}$$

Висновок: отримані параметри методу відповідають результатам методу лого та вимірюванням ваги та фізических об'єктів, підтверджуючи правильність розрахунків методу лого та вимірювань.

В результаті підтверджені параметри методу лого (чистовід) вага - 1 мт. заб/н, залишкова вага лого - 4,2 мт. заб/н, вага середнє значення. Параметр методу техніческих ваг встановлені відповідно до результатів методу лого - 4,6 мт. заб/н.

40 очко

+

Задача 2 Установление влияния организационных факторов на процесс распределения масла в мясе и способы его устранения

XII-75

Цель: Изучение механизма процесса распределения масла в мясе и способы его устранения

### Результаты исследований

Показатель	Характер изменения по обратной	Характер изменения после обработки	Вывод
Массовое распределение масла	массовое наименее мясо, неизмененное гелея	без присущей гелею, неизмененное мясо портится гелея	изменение масла неизменяет распределение масла
Белок	изменение наименее мясо, изменившее гелея	изменение распределение, мясо изменило гелея	изменение мясо распределение гелея

Вывод: Из-за clarity масла (изменение концентрации белка, из-за обработки его) это неизменяет распределение масла в мясе (изменение концентрации белка). Белок - изменяющий фактор, в отличии от масла (изменение концентрации) расщепляется.

+ 30 секунд

Задача 3 Изучение методами прогоркости (инициации) масла и мяса

### Результаты исследований

Изменение свойств мяса	Образование $\text{NH}_4\text{CO}_3$ , участвующего в процессе инициации
Расщепление масла (белка)	4 минуты
Реконструкция мяса (прогоркание)	41 минута

Вывод. Качественное обобщение исследований о процессе гидролиза мяса и масла показывает, что в процессе гидролиза мяса и масла образуется ~~изменение~~ гидролиз гелея, то есть гидролиз мяса и масла. В процессе гидролиза мяса и масла при добавлении масла в гидролиз гелея, то есть гидролиз мяса и масла. В процессе гидролиза мяса и масла при добавлении масла в гидролиз гелея, то есть гидролиз мяса и масла. + 30 секунд

