

Inhaltsverzeichnis.

	Seite
I. Allgemeines	5
1. Einleitung	5
2. Aufgabe der Kartoffeltrocknung	5
3. Der Rohstoff — die Kartoffel	6
4. Zweck und Verwendung der Trockenkartoffeln	8
II. Der technische Teil der Kartoffeltrocknung	9
1. Lagerung und Waschen der Rohkartoffel	9
2. Wasserbedarf und Abwasserbehandlung	12
3. Die Trocknungsarten	14
a) Die Trocknung von rohen Kartoffeln	14
1. Für Fütterungszwecke	14
2. Für Ernährungszwecke	15
b) Die Trocknung gedämpfter Kartoffeln	16
1. Ungeschälter Kartoffeln	16
2. Geschälter Kartoffeln	18
c) Trocknung nach vorheriger Abpressung	18
III. Der rechnerische Teil der Kartoffeltrocknung	20
1. Kartoffelannahme	20
a) Feststellung des Rohgewichts	20
b) Feststellung der Schmutzprocente	20
c) Feststellung des Trockenstoff- bzw. Stärkegehal-	
tes (Stärkeprocente) der Kartoffeln	21
2. Berechnungen und Tabellen	27
3. Die Abrechnung der angelieferten Kartoffeln	37
a) Kaufkartoffeln	37
b) Lohn-trocknung	38
4. Die rechnerische Betriebskontrolle	39
Anhang.	
a) Metrische Maße und Gewichte	44
b) Raumgewichte u. Raumbedarf verschiedener Stoffe	45
c) Flächen- und Raumberechnungen	48
d) Wasserdampf	52
e) Brennstoffe	53
f) Energie — Arbeit — Leistung	54
1. Mechanische Energie	54
2. Elektrische Energie	56
3. Wärmeenergie	57
g) Wärmebedarf einer Kartoffelflockenfabrik	59