

Spis treści

1. Palność i wybuchowość pyłu sacharozy	5
1.1. Substancje słodzące.....	13
2. Palność i wybuchowość pyłów	14
2.1. Zakresy wybuchowego stężenia pyłu	16
2.2. Wpływ wielkości cząstek na palność i wybuchowość pyłu.....	17
2.3. Źródła zapłonu i wybuchy wtórne.....	18
3. Parametry pożarowe substancji słodzących	19
4. Gazowe produkty spalania substancji słodzących	26
5. Parametry wybuchowe substancji słodzących	30
6. Ochrona przed wybuchem i jego skutkami	33
6.1. Uniemożliwienie powstania wybuchu – ochrona wstępna	33
6.2. Ochrona konstrukcyjna.....	35
6.2.1. Urządzenia odciążające	36
6.2.2. Urządzenia tłumiące wybuch	37
6.3. Urządzenia izolujące.....	41
7. Warunki techniczne i warunki ochrony przeciwpożarowej, którym powinny odpowiadać budynki produkcyjno- -magazynowe substancji słodzących	42
7.1. Wymagania techniczne dla obiektów produkcyjno-magazynowych	43
7.2. Warunki ewakuacji.....	46
7.3. Wymagania dla pomieszczeń/obiektów zagrożonych wybuchem.....	48
Bibliografia	52