

# 2022 ASHRAE HANDBOOK

## REFRIGERATION 制冷 (SI公制單位)

依據 ASHRAE 授權許可翻譯

### 宣告

本出版品於2023年依據授權翻譯ASHRAE 2020之英文版，由ASHRAE台灣分會Lin, Richard Hung-Wen (林鴻文) 及 Wang, Bill Wei-Dong (王偉棟)執行中文翻譯。

ASHRAE對於本出版品的翻譯正確性不承擔責任。如預下載英文版本，請至官方網站  
<https://www.ashrae.org/technical-resources/ashrae-handbook>。



# 目錄

## 貢獻者

ASHRAE 技術委員會，任務小組，以及技術資源小組

ASHRAE 研究目的: 改善生活品質

## 前言

## 系統與實務

1. 鹵煙冷媒系統 (TC 10.1, 客製化冷媒系統)
2. 氮冷媒系統 (TC 10.1)
3. 二氧化碳制冷系統 (TC 10.1)
4. 液體過饋系統 (TC 10.1)
5. 冷媒系統組件平衡 (TC 10.1)
6. 冷媒系統化學 (TC 3.2, 冷媒系統化學)
7. 冷媒系統中水分及其他污染物控制 (TC 3.3, 冷媒污染物控制)
8. 設備與系統脫水、充填與測試 (TC 8.1, 容積式壓縮機)
9. 冷媒容器回收、循環及再利用 (TC 3.8, 冷媒容器)

## 組件與設備

10. 冷媒管路之絕緣系統 (TC 10.1)
11. 冷媒控制裝置 (TC 8.8, 冷媒系統控制及附件)
12. 冷媒系統之潤滑劑 (TC 3.4, 潤滑)
13. 冷媒系統之二次冷卻劑 (TC 10.1)
14. 強制循環空氣冷卻器 (TC 8.4, 空氣-冷媒熱交換設備)
15. 零售食品店冷藏及設備 (TC 10.7, 商業食品店及飲料冷藏設備)
16. 食品服務及一般商業冷藏設備 (TC 10.7)
17. 家用冰箱及冰櫃 (TC 8.9, 住宅用冰箱及食品冰櫃)
18. 吸收式設備 (TC 8.3, 吸收式與熱機)

## 食品冷卻及儲存

19. 食品熱性能 (TC 10.5, 冷藏加工及儲存)
20. 食品冷卻及冷凍時間 (TC 10.5)
21. 商品儲存需求 (TC 10.5)
22. 食品微生物學及冷藏 (TC 10.5)
23. 冷藏設備設計 (TC 10.5)
24. 冷藏設備負載 (TC 10.8, 冷藏負載計算)

## 冷藏運輸

25. 貨櫃、火車、拖車及卡車 (TC 10.6, 運輸冷藏)
26. 海運冷藏 (TC 10.6)
27. 空運冷藏 (TC 10.6)

## 食品、飲料及花卉應用

28. 水果、蔬菜及鮮花預冷方式 (TC 10.5)
29. 工業用食品冷藏系統 (TC 10.5)
30. 肉類產品 (TC 10.5)
31. 家禽產品 (TC 10.5)
32. 漁業產品 (TC 10.5)
33. 乳製品 (TC 10.5)
34. 蛋及蛋製品 (TC 10.5)
35. 落葉喬木及藤蔓類水果 (TC 10.5)
36. 柑橘類水果、香蕉及亞熱帶水果 (TC 10.5)
37. 蔬菜 (TC 10.5)
38. 濃縮果汁及冷凍果汁產品 (TC 10.5)
39. 飲料 (TC 10.5)
40. 加工食品、預煮食品及準備食品 (TC 10.5)
41. 麵包產品 (TC 10.5)
42. 巧克力、糖果、堅果、乾燥水果及乾燥蔬菜 (TC 10.5)

## 工業應用

- 43. 製冰 (TC 10.2, 自動製冰廠及溜冰場)
- 44. 溜冰場 (TC 10.2)
- 45. 混凝土水壩及地下土壤 (TC 10.1)
- 46. 化學工業制冷 (TC 10.1)

## 低溫應用

- 47. 低溫 (TC 10.1)
- 48. 超低溫制冷 (TC 10.1)
- 49. 低溫制冷之生物醫學應用 (TC 10.1)

## 一般

- 50. 冷凍術語 (TC 10.1)
- 51. 法規及標準

## 補充及更正

## 索引

2019 暖通空調應用, 2020 暖通空調系統及設備, 2021 基本原則, 及 2022 制冷, 四本手冊的綜合索引

## 意見頁面