

<<食品工程原理>>

图书基本信息

书名：<<食品工程原理>>

13位ISBN编号：9787040281750

10位ISBN编号：7040281759

出版时间：2010-1

出版时间：高等教育出版社

作者：徐文通

页数：344

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<食品工程原理>>

内容概要

《普通高等教育十一五国家级规划教材：食品工程原理》是普通高等教育“十一五”国家级规划教材。

《普通高等教育十一五国家级规划教材：食品工程原理》内容为食品、生物技术等行业常见的各种单元操作。

包括流体流动、流体输送、粉碎、筛分、沉降、过滤、传热、蒸发、结晶、搅拌、均质、乳化、蒸馏、制冷、干燥、液体吸附、离子交换、浸出、超临界萃取、膜分离等。

本书舍弃了繁难的数学推导和理论偏深的内容，淡化了对单元操作设计程序的介绍，注重对问题的分析，便于教与学。

每章均扩编了对正文理解或实际应用有益的思考题，计算题附有参考答案。

本书可以作为高职高专院校、应用型本科院校、成人教育、五年制高职食品类专业与生物技术类专业教材，也可供相关行业生产、技术人员参考。

书籍目录

概论第一章 流体流动第一节 概述第二节 流体的物理性质第三节 流体静力学第四节 流体动力学第五节 流体流动阻力第六节 管路计算第七节 流量的测量第八节 非牛顿流体的流动思考题习题本章主要符号说明第二章 流体输送机械第一节 离心泵第二节 其他类型的泵第三节 气体输送机械思考题习题本章主要符号说明第三章 粉碎与筛分第一节 粉碎第二节 筛分思考题习题本章主要符号说明第四章 沉降与过滤第一节 概述第二节 沉降第三节 过滤第四节 离心机思考题习题本章主要符号说明第五章 传热第一节 概述第二节 热传导第三节 对流传热第四节 热辐射第五节 传热过程计算第六节 换热器思考题习题本章主要符号说明第六章 蒸发与结晶第一节 蒸发第二节 结晶思考题习题本章主要符号说明第七章 搅拌、均质与乳化第一节 概述第二节 液体的搅拌第三节 均质第四节 乳化思考题习题本章主要符号说明第八章 蒸馏第一节 概述第二节 双组分溶液的气液相平衡第三节 简单蒸馏与精馏第四节 双组分连续精馏的计算第五节 板式塔思考题习题本章主要符号说明第九章 制冷第一节 概述第二节 制冷的基本理论第三节 实际压缩制冷循环第四节 制冷剂和载冷剂第五节 蒸气压缩制冷装置第六节 其他制冷方法简介思考题习题本章主要符号说明第十章 干燥第一节 概述第二节 湿空气的性质与湿度图第三节 干燥静力学第四节 干燥动力学第五节 干燥设备第六节 冷冻干燥思考题习题本章主要符号说明第十一章 其他传质分离过程第一节 液体吸附第二节 离子交换第三节 浸出第四节 超临界萃取简介第五节 膜分离思考题习题本章主要符号说明附录参考文献

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>