

<<食品加工机械与设备>>

图书基本信息

书名：<<食品加工机械与设备>>

13位ISBN编号：9787122023025

10位ISBN编号：7122023028

出版时间：2008-5

出版时间：化学工业出版社

作者：高海燕 编

页数：194

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>

## <<食品加工机械与设备>>

### 内容概要

《食品加工机械与设备》以国内外典型的食品加工生产线的“案例教学法”为课程教学主线，紧密结合我国食品工业发展实际，详细介绍常用机械设备的基本工作原理、基本结构、性能特点以及设备选型和使用等。

《食品加工机械与设备》的宗旨是，使读者通过学习《食品加工机械与设备》，能根据产品品种和生产工艺要求，对设备进行配套选型、组成生产线，并具备判断、处理常用设备生产过程中发生的设备故障和设备的使用、安装与维修的能力。

《食品加工机械与设备》内容实际具体、系统全面、取材广泛、覆盖面广、通用性强，并适当反映了国内外该领域内的先进技术状况。

具有实用性强、针对性强等特点。

还制作配套的Authorware课件光盘，里面有丰富的Flash动画、视频录像和大量图片，极大地方便了学生对食品加工机械设备原理、结构的理解和认识以及教师的教学。

《食品加工机械与设备》和光盘既可作为高等院校、高职高专食品专业学生的专业教材，也可作为食品工程技术人员、管理人员的参考资料。

## &lt;&lt;食品加工机械与设备&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 食品加工机械设备概述第一节 食品加工机械设备的基本要求一、技术经济指标二、设计要求第二节 食品机械的分类一、按原料或生产的产品分类二、按机械设备的功能来分类三、中国食品工程技术装备发展趋势第三节 食品机械设备的材料一、食品机械与设备对材料的一般要求二、食品机械与设备中的金属腐蚀三、食品机械与设备中常用的金属材料四、食品机械与设备中常用的非金属材料第二章 焙烤食品生产线机械设备第一节 烘烤食品生产概述一、焙烤加工生产工艺流程二、焙烤生产设备工艺流程三、面包与蛋糕生产操作要点四、面包蛋糕生产常用设备及工具第二节 和面机一、和面机调制基本过程二、和面机分类三、和面机主要零部件四、换热式调和机第三节 打蛋机一、打蛋机工作原理二、打蛋机结构第四节 食品成型机一、食品成型机械分类二、面包搓圆机三、元宵成型机四、包馅机械五、饺子机六、冲印和辊印成型机第五节 焙烤机械设备一、焙烤机械概述二、食品焙烤基本原理三、烤炉分类四、红外加热机械五、微波加热机械第三章 肉制品生产线机械设备第一节 肉制品生产概述一、肉制品加工机械设备工艺流程二、肉制品加工工艺要点三、设备的选择和利用第二节 切割、破碎及分离机械一、斩拌机结构及操作要点二、绞肉机结构及操作要点第三节 灌肠打卡机械设备一、灌装填充二、灌肠机结构三、打卡机第四节 预煮机械设备一、预煮目的和预煮机械与设备分类二、夹层锅分类及结构三、链带式连续预煮机四、螺旋式连续预煮机五、溢流煮浆机六、煮制操作要领第五节 烟熏干燥设备一、烟熏炉用途及工作原理二、隧道式干燥机用途及工作原理第六节 真空包装机械设备一、抽真空目的二、真空包装机和真空充气包装机的分类三、机械挤压式真空包装机四、腔式真空包装机五、高压蒸煮袋包装设备.....第四章 乳制品生产线机械设备第五章 果品罐头生产线机械设备第六章 果酒加工生产线机械设备第七章 冷冻机械设备参考文献

## &lt;&lt;食品加工机械与设备&gt;&gt;

## 章节摘录

第一章 食品加工机械设备概述 食品机械是把食品原料加工成食品（或半成品）的机械。

食物是人类赖以生存繁衍和社会发展的物质基础，在人类生活中占有重要的地位。

随着社会生产力的发展和人民生活水平的不断提高，人们不再满足于维持生存所需的初级食物，而要求通过工业加工提供品质优良、品种多样、富有营养、卫生安全、方便实惠、具有风味特色的食品，以满足不同年龄、职业、健康状态和不同饮食习惯的人们的需要。

我国食品工业近年来有了较大的发展，人民生活水平提高很快。

我国食品资源也很丰富，市场广阔，因此食品工业是永不衰败的工业。

食品机械的现代化程度是衡量一个国家食品工业发展水平的重要标志。

食品机械工业技术进步为食品制造业和食品加工业的快速发展，提供了重要保障。

食品工业的发展带动了食品机械的发展，而食品机械的发展又保证和促进了食品工业的发展。

应该说，食品机械也是食品工业的一部分。

我国食品机械事业（行业）起步较晚。

解放前，除从国外进不少设备外，我国食品工业基本上是手工业作坊式生产，食品机械工业处于空白状态。

建国以后相当长一段时期内，也只能生产少量食品机械，品种也较少。

近二十年来，随着对外开放和经济改革方针的贯彻，食品工业和食品机械工业迅速发展，产品品种和产量、产值都大幅度增加，引进技术和装备也促进了国内技术水平的提高，缩小了和世界先进水平的差距。

据不完全统计，国内生产食品机械的企业上千家，产品品种已发展到几千种。

由于食品机械处理的原料和产品的品种繁多，大部分原料都具有生物属性，产品又都要为人类的生理和习惯所接受，处理过程十分复杂多变，物理和化学形态也与一般机械所处理的物料大不一样，既有固相、液相和气相，还有各种质地不同的粉粒料、果蔬、肉类、柔韧的面团、不易流动的浆料、胶体和悬浊液等，因此食品机械的种类也极其繁多，要求各不相同。

食品机械涉及的知识面十分广泛，既要掌握一般机械结构与工作原理，又要深入了解各种食品加工工艺的要求，包括物料的各种理化过程，在此基础上才能研究和配套出比较完善的食品机械。

当前的机械加工已经离不开微电子技术，食品工业和食品机械也不例外。

各种机械设备都要向机电一体化方向发展，利用微电子技术对过程进行检测和监控，这不仅是提高劳动生产率的需要，同时也能保证产品的质量和改善卫生条件。

<<食品加工机械与设备>>

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>