

<<食品工程全书.第一卷,食品工程>>

图书基本信息

书名：<<食品工程全书.第一卷,食品工程>>

13位ISBN编号：9787501939237

10位ISBN编号：7501939233

出版时间：2004-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：中国食品发酵工业研究院/中国海诚工程科技股份有限公司/江南大学主编

页数：959

字数：1200000

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>

前言

民以食为天，食以民为本。

食品工业是中国国民经济重要产业之一。

在我国人民由“温饱”向“小康”过渡的历史时期，中国食品工业发挥了重要作用并有了长足进步。从1980年至2000年，全国食品工业年均增长速度达13%；2002年工业总产值和销售收入均比上年增长16.8%，实现了生产和销售同步增长；食品工业总产值已连续八年居国民经济各产业之首。

食品工业之所以能成为国民经济重要产业，主要得益于改革开放20多年来中国经济的稳定、高速、健康的发展；也是因为食品工业是产业关联度最强的产业之一，不仅与农业的依存度高，而且与人们的生活质量、健康水平休戚相关。

憧憬未来，令人鼓舞。

今后10至20年是食品工业发展的重要时期。

中国加入世贸组织，食品工业将不可逆转地、深深地融入到世界经济之中；党的十六大确定的全面建设小康社会的战略目标，给食品工业提出了新的任务，也为食品工业提供了新的发展契机。

中国巨大的并呈现多样性的消费市场，使食品工业存在着极大的发展空间。

可以预言，21世纪的中国食品工业，仍是一个蓬勃日上的朝阳产业。

食品工业的发展，无疑需要科学技术的推动。

在食品工业面对着全球化市场的挑战和机遇之际，中国轻工业出版社出版的《食品工程全书》问世了，这令食品工业界感到欣慰。

这本列入“九五”国家重点的图书，集食品工业界专家之智慧，在萧家捷、尹宗伦二位食品科技界老前辈的主持下，历时四年多的编写，充分体现了全（全面）、新（新技术）、特（突出食品工程的特点和编辑特色）、实（实用）之特点，对于全面提升中国食品工业的技术水平有着积极的作用。

我在食品工业的科研和管理岗位上已工作半生，深深感到：发展现代食品工业，必须依靠先进的科学技术；而优秀的食品科技出版物，既是先进科学技术的结晶，同时对于食品科技的发展又可起到积极的推动作用。

我相信，《食品工程全书》会使广大的食品工作者开卷有益；我期望，通过科技创新这条必经之路，中国食品工业的现代化将是指日可待。

故乐于作序，并愿将此书推荐给全国食品工业界各位同仁。

内容概要

第一卷《食品工程》介绍单元操作中的流体流动、传热与传质、混合与乳化、结晶、制冷、吸附与离子交换等13章,包括冷冻浓缩、冷冻干燥、分子蒸馏、超临界萃取、膜分离和超微粉碎等新技术。

本书的特点有五:(1)比较系统而全面地介绍了食品工程中的各个环节,从工厂设计、原料特性、单元操作、成品包装,到工厂管理、食品营销、安全卫生、法规及标准,一卷在手,可供多方面的参考。

(2)本书除在编写过程中参阅了国内外最新资料外,特别重点介绍已在食品生产中应用的新技术。

(3)遵照理论联系实际的原则,本书的内容既有基础理论,又有实际应用。

(4)食品原料多来自农副产品,具有生物特性,而且成分十分复杂,在加上过程中往往发生多种生物化学变化。

(5)食品安全卫生,是当前普遍重视的问题,本书除将食品安全作为一章外,又将食品工业的良好生产操作规程(GMP)和危害分析关键控制点(HACCP)一并编入此工具书,供从业人员随时参阅,这一项保证食品安全的重要措施。

书籍目录

第三卷 食品工程 1 流体流动与输送 1.1 流体的性质 1.2 流体静力学 1.3 管道内流体的流动 1.4 流体流动时的阻力 1.5 非牛顿型流体的流动 1.6 流体输送管路的计算 1.7 流量的测量 1.8 流体输送机械 1.9 气体输送机械 1.10 压缩机 1.11 真空泵 2 传势与传质 2.1 传热基本理论 2.2 导热 2.3 对流传热 2.4 辐射传热 2.5 换热设备 2.6 传质导论 3 浓缩 3.1 概述 3.2 蒸发浓缩 3.3 冷冻浓缩 4 结晶 4.1 结晶基本原理 4.2 结晶方法与设备 4.3 食品结晶过程的控制 5 干燥 5.1 去湿 5.2 干燥静力学 5.3 干燥动力学 5.4 干燥设备 5.5 喷雾干燥 5.6 冷冻干燥 5.7 空气调节 6 蒸馏与精馏 7 萃取 8 液-固非均一系的分离 9 吸附与离子交换 10 膜分离 11 粉碎与筛分 12 混合与乳化 13 制冷附录主要参考文献

章节摘录

插图：

编辑推荐

《食品工程全书:食品工程(第1卷)》由中国轻工业出版社出版。

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>