

<<制冷技术与食品冷冻冷藏设施设计>>

图书基本信息

书名：<<制冷技术与食品冷冻冷藏设施设计>>

13位ISBN编号：9787501960323

10位ISBN编号：7501960321

出版时间：2007-9

出版时间：中国轻工业出版社

作者：闫师杰，董吉林 主编

页数：301

字数：450000

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>

<<制冷技术与食品冷冻冷藏设施设计>>

内容概要

本书是全国高等院校食品相关专业制冷技术与制冷设施建造方面的专用教材。

本书所涉及的内容分两大部分：上篇为“制冷技术及原理”，包括第一、第二、第三、第四、第五章，重点介绍制冷原理，制冷设备、系统及其布置与安装，制冷系统的操作与管理等；下篇为“食品冷冻冷藏设施设计”，包括第六、第七、第八、第九、第十、第十一章，主要论述冷库的设计和建造，冷库的管理，冷藏链主要装置，食品冷加工主要装置，以及制冷系统和设施的节能降耗。

书籍目录

绪论上篇 制冷技术及原理 第一章 制冷原理 第一节 热力学基础知识 第二节 制冷原理以及蒸气压缩制冷系统的压焓图 第三节 蒸气压缩制冷循环的热力学原理 第四节 压缩式制冷循环的热力计算 第二章 制冷设备与系统 第一节 制冷压缩机 第二节 冷凝器 第三节 蒸发器及送风道 第四节 节流阀 第五节 制冷辅助设备 第六节 控制器件与控制方式 第七节 制冷系统的供液方式 第八节 制冷系统的融霜方式 第三章 制冷剂、载冷剂和润滑油 第一节 制冷剂 第二节 载冷剂 第三节 润滑油 第四章 制冷设备的布置、安装及管道计算 第一节 制冷机房和设备的布置原则 第二节 制冷系统管道的计算和布置 第三节 设备和管道的隔热 第四节 系统吹污及气密性试验 第五节 压缩机试运行 第五章 制冷系统的操作管理 第一节 制冷装置运行参数的分析 第二节 活塞式制冷压缩机的操作与调整下篇 食品冷冻冷藏设施设计 第六章 冷库的规划设计 第一节 冷藏库的组成、分类及容量设计 第二节 冷库的建筑特点和选址要求 第三节 冷藏库的布置 第四节 冷库建筑的主要结构 第五节 冷库建筑结构的损坏及预防和补救措施 第六节 冷库建筑的特殊形式 第七节 冷库围护结构的隔热 第八节 冷库围护结构的隔汽防潮 第七章 冷库耗冷量计算 第一节 围护结构耗冷量 Q_1 的计算 第二节 货物的冷却耗冷量 Q_2 的计算 第三节 冷库开门和通风换气的耗冷量 Q_3 的计算 第四节 电机运行耗冷量 Q_4 的计算 第五节 运行管理耗冷量 Q_5 的计算 第六节 冷库总耗冷量的确定 第八章 冷库的管理 第一节 冷库的卫生管理 第二节 冷库的房库管理 第三节 冷库管理的现代化 第九章 冷藏链的主要装置 第一节 冷藏链的分类和组成 第二节 主要的冷藏运输设备 第三节 国内外冷藏链的现状与发展趋势 第十章 其他食品制冷装置 第一节 食品速冻设备 第二节 真空冷冻干燥技术与设备 第十一章 制冷装置的主要节能技术 第一节 库体的建造及合理使用 第二节 制冷系统的运行调节附录主要参考文献

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>