

<<味精工业手册>>

图书基本信息

书名：<<味精工业手册>>

13位ISBN编号：9787501964116

10位ISBN编号：7501964114

出版时间：2009-2

出版时间：中国轻工业出版社

作者：于信令

页数：745

字数：1098000

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>

<<味精工业手册>>

内容概要

《味精工业手册》是一本现代味精生产技术的工具书，主要介绍近年来现代味精生产全过程的工艺技术及其工厂设计方面的内容，具有很强的实用价值。

由于此书内容丰富、全面翔实，1995年出版以来受到广大读者的欢迎和好评。

此次进行全面修订，把近十余年来的发展新成就增补进来，删去陈旧内容，以实现推陈出新，更上一层楼的目的。

<<味精工业手册>>

书籍目录

第一章 总论 第一节 味精工业的发展历程 第二节 味精的名称和性质 第三节 味精与人体健康 第四节 呈味核苷酸与增鲜味精 第五节 味精的各种制法 第六节 味精的应用 参考文献第二章 淀粉糖化工艺 第一节 淀粉 第二节 玉米淀粉制备工艺 第三节 淀粉糖化方法 第四节 淀粉双酶法制糖工艺技术 第五节 糖液浓缩工艺 第六节 制糖工艺存在的问题及今后的发展方向 参考文献第三章 发酵工艺 第一节 谷氨酸生产菌的特征、形态、菌种保藏及机构 第二节 谷氨酸生产菌的选育、分离纯化、保藏及扩大培养 第三节 应用生物工程新技术选育谷氨酸生产菌 第四节 灭菌与空气净化 第五节 淀粉糖原料发酵工艺 第六节 糖蜜原料发酵工艺 第七节 噬菌体和杂菌的防治 第八节 谷氨酸发酵机制 参考文献第四章 谷氨酸的提取 第一节 概述 第二节 谷氨酸的性质 第三节 谷氨酸发酵液的特征和主要成分 第四节 等电点法提取谷氨酸 第五节 离子交换法提取谷氨酸 第六节 等电点-离子交换法提取谷氨酸 第七节 浓缩连续等电点转晶工艺提取谷氨酸 第八节 锌盐法提取谷氨酸 第九节 盐酸盐法提取谷氨酸 第十节 钙盐法提取谷氨酸 第十一节 膜分离技术在提取生产上的应用 第十二节 发酵液菌体的去除 第十三节 谷氨酸转晶技术 参考文献第五章 谷氨酸制造味精工艺 第一节 生产工艺流程 第二节 谷氨酸中和 第三节 中和液的除铁脱色 第四节 味精结晶的基本理论 第五节 味精结晶工艺技术 第六节 味精的分离、干燥和筛选 第七节 结晶末次母液的处理方法 第八节 生产异常情况分析及处理方法 第九节 加盐味精 第十节 增鲜味精生产 第十一节 包装与贮存 第十二节 味精精制工艺的技术进步和发展方向 参考文献第六章 环境保护与安全生产 第一节 环境保护的基本概念 第二节 防治环境污染是味精工厂所面临的最突出问题 第三节 废水污染指数的表示方法 第四节 有关的“三废”排放标准 第五节 味精工厂的“三废”现状 第六节 味精废水治理的技术途径 第七节 从谷氨酸离子交换废液中提取菌体蛋白 第八节 谷氨酸废液制造生物发酵肥 第九节 废水厌氧处理工艺联产甲烷 第十节 好氧生物处理工艺 第十一节 谷氨酸废液生产饲料酵母 第十二节 味精企业的清洁生产工艺 第十三节 味精生产的安全技术 参考文献第七章 质量标准与检验方法 第一节 淀粉与糖类原料的标准与检验 第二节 化工与辅助材料的标准与检验 第三节 水质标准与检验 第四节 半成品检验方法 第五节 成品标准与检验 第六节 综合利用产品标准与检验 参考文献第八章 味精生产过程自动化控制 第一节 生产过程自动化控制概述 第二节 制糖生产过程中的自动化控制 第三节 连续灭菌(连消)生产中的自动化控制 第四节 谷氨酸发酵过程自动控制 第五节 谷氨酸发酵过程的计算机控制 第六节 谷氨酸提取生产过程自动控制 第七节 精制生产过程自动控制 第八节 常用控制回路简介 第九节 常用控制特点分析 第十节 常用检测仪表及选型 第十一节 常用控制阀门及选型 第十二节 控制系统 第十三节 控制仪表图例说明 参考文献第九章 味精生产设备 第一节 淀粉生产设备 第二节 糖化设备 第三节 培养基连续灭菌设备 第四节 空气净化、除菌设备 第五节 发酵罐 第六节 等电罐 第七节 离子交换柱 第八节 中和脱色罐 第九节 味精结晶罐 第十节 助晶槽 第十一节 常用容器设备类 第十二节 与味精生产有关的通用设备 第十三节 其他几种主要设备(装置) 参考文献第十章 味精工厂设计 第一节 设计范围和建设程序 第二节 工厂布置 第三节 设计依据与主要工艺技术指标 第四节 工艺流程设计 第五节 物料衡算 第六节 热量衡算 第七节 水平衡 第八节 设备平衡与设备选择 第九节 设备布置和安装设计 第十节 工艺管道设计 第十一节 公用工程 第十二节 技术经济与概算 第十三节 技术经济指标计算公式 参考文献附录附录一 常用符号缩写 1. 氨基酸物质缩写 2. 核酸类物质缩写 3. 有关国家标准、专利缩写附录二 附表 附表1 国内标准筛目规格对照表 附表2 水的物理性质 附表3-1 饱和水蒸气表(按温度排列) 附表3-2 饱和水蒸气表(按压力排列) 附表4-1 干空气的物理性质(101.33kPa) 附表4-2 湿空气的物理性质 附表5 烟道气的物理性质 附表6 玉米淀粉乳浓度与波美度和相对密度关系表 附表7-1 葡萄糖水溶液含量、相对密度和比热容 附表7-2 葡萄糖水溶液黏度 附表7-3 蔗糖的溶解度 附表7-4 糖液锤度($^{\circ}\text{Bx}$)、密度、波美度对照表(20 $^{\circ}\text{C}$) 附表8 盐酸溶液的浓度和密度 附表9 硫酸的含量、密度、比热容 附表10 氢氧化钠溶液的浓度与密度 附表11 磷酸的浓度与相对密度(20 $^{\circ}\text{C}$) 附表12 碳酸钠在水中的溶解度 附表13-1 尿素水溶液的黏度(25 $^{\circ}\text{C}$) 附表13-2 尿素在水中的溶解度 附表13-3 尿素水溶液的密度(18 $^{\circ}\text{C}$) 附表14-1 液氨的比容、密度、焓、蒸发潜热、熵 附表14-2 氨水溶液密度 附表15-1 硫酸镁在水中的溶解度 附表15-2 硫酸镁水溶液的密度(20 $^{\circ}\text{C}$) 附表16 氯化钾水溶液的浓度、密度、含量 附表17 氯化钙水溶液相对密度 附表18 氯化钠水溶液相对密度 附表19 冷凝1kg二次蒸汽所需冷却水量 附表20 味精生产常用换

<<味精工业手册>>

热设备的K值(参考值) 附表21 -1 内压圆筒壁厚 附表21 -2 真空圆筒壁厚 附表21 -3 带夹套受内外压筒体壁厚 附表22 筒体的容积、面积及质量 附表23 -1 以内径为公称直径的椭圆形封头的尺寸、内表面积、容积 附表23 -2 以内径为公称直径的椭圆形封头的质量 附表24 各种能源折算热值和折标煤数量 附表25 -1 各种氨基酸的分子结构式 附表25 -2 氨基酸的解离常数pK值与等电点pI值 附表25 -3 氨基酸的比热容与相对密度 附表25 -4 氨基酸的熔点 附表25 -5 氨基酸的溶解热 附表25 -6 氨基酸的燃烧热 附表25 -7 L-氨基酸的旋光度 附表25 -8 氨基酸的溶解度 附表25 -9 谷氨酸盐在水中的溶解度 附表26 有关发酵产品的发酵热 附表27 国产常用滤布的性质与适用范围附录三 附图 附图1 味精(MSG)结晶 附图2 L-谷氨酸结晶 附图3 谷氨酸生产菌瓶培养(一级种子)菌体形态附录四 中国主要味精生产企业简介附录五 与味精生产有关的重要企业简介

<<味精工业手册>>

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>