第一图书网, tushu007.com

<<食品工厂设计>>

图书基本信息

书名：<<食品工厂设计>>

13位ISBN编号：9787501968886

10位ISBN编号：7501968888

出版时间：2009-5

出版时间：轻工

作者：何东平

页数：459

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

内容概要

本教材是经教育部批准的高等教育“十一五”国家级规划教材，是食品科学与工程专业的主干课程教材。

食品工厂设计是食品工业发展的重要保证，它是食品工厂工业化生产安全卫生又营养丰富食品的基础，是食品工厂内应该配置的一切单项工程的完整设计，一般包括总平面布置、生产车间、动力车间、厂内外运输、自控仪表、采暖通风、环境保护工程、福利设施、办公楼和技术经济概算等单项工程设计。

<<食品工厂设计>>

书籍目录

绪论第一章 基本建设和工厂设计的组成 第一节 基本建设概述 第二节 基本建设程序的主要阶段 第三节 工厂设计类型和设计阶段划分 思考题第二章 厂址选择和总平面图设计 第一节 厂址选择和技术勘查 第二节 总平面设计 思考题第三章 食品工厂工艺设计 第一节 工艺设计的内容和步骤 第二节 产品方案及班产量的确定 第三节 生产工艺流程设计 第四节 工艺计算 第五节 设备计算及选型 第六节 车间布置设计 第七节 管路设计 思考题第四章 气力输送 第一节 气力输送的基本概念及基本原理 第二节 气力输送的形式及气力输送装置的主要设备 第三节 气力输送系统的设计计算 思考题第五章 辅助车间和装备设计 第一节 食品工厂原料接收装备的设计原则 第二节 化验室及中心实验室的设计原则 第三节 原料及成品仓库的设计 第四节 机修车间的设计 第五节 电的维修与其他维修工程 第六节 运输设施 思考题第六章 工厂卫生及全厂生活设施 第一节 食品工厂卫生 第二节 工厂生活设施及设计要求 第三节 食品生产设备的洗涤、杀菌及生产环境消毒 思考题第七章 公用系统 第一节 公用系统的主要内容 第二节 给排水系统 第三节 供电及自控 第四节 供汽系统 第五节 采暖与通风 第六节 制冷系统 思考题第八章 环境保护措施 第一节 食品企业主要影响环境因素概述 第二节 环境保护措施和具体实施办法 思考题第九章 设计概算 第一节 设计概算书的作用 第二节 工程造价构成 第三节 工程项目的划分与概算编制方法 思考题第十章 技术经济分析 第一节 技术经济分析的内容和步骤 第二节 技术经济分析的主要指标 第三节 技术方案经济效果的计算与评价方法 第四节 设计方案的选择 思考题第十一章 安全食品与质量管理 第一节 食品卫生标准与安全食品 第二节 ISO9000与安全食品 第三节 GMP与安全食品 第四节 HACCP与安全食品 思考题附录 食品工厂设计常用资料 附录一 图框尺寸（摘自GB/T 14689—1993） 附录二 图框格式（摘自GB/T 14689—1993） 附录三 部分建筑图例（摘自GB/T 50001—2001） 附录四 饱和水蒸气的性质（以温度为准） 附录五 部分食品的主要物理性质 附录六 部分食品材料的含水量、冻前比热容、冻后比热容和融化热数据 附录七 常用物料利用率表 附录八 部分原料消耗定额及劳动力定额参考表 附录九 糖水水果类罐头主要原辅材料消费定额参考表 附录十 果汁、果酱类罐头主要原材料消耗定额参考表 附录十一 蔬菜类罐头主要原辅料消耗定额参考表 附录十二 部分物料密度表 附录十三 冷库开门每1m2库房面积的耗冷量 附录十四 氟利昂制冷压缩机技术性能表 附录十五 食品包装常用塑料薄膜性能 附录十六 复合薄膜的包装性能 附录十七 常用金属及非金属材料的种类、牌号和用途 附录十八 常用的标准件 附录十九 筒体 附录二十 内压筒体壁厚 附录二十一 椭圆形封头（摘自JB/T 4737—1995） 附录二十二 管路法兰及垫片 附录二十三 设备法兰及垫片 附录二十四 支座 附录二十五 人孔与手孔（摘自JB 577、589—1979） 附录二十六 视镜（摘自HGJ 501、502—1986） 附录二十七 补强圈（摘自JB/T 4736—1995） 附录二十八 填料箱 附录二十九 常见键和键槽 附录三十 玻璃管液面计 附录三十一 常用标准搅拌器 附录三十二 管道布置图和轴侧图上管子、管件、阀门及管道特殊件图例（HG/T 2054.9.2—1998） 附录三十三 焊缝的基本符号（GB/T 324—1988） 附录三十四 食品工厂化验室常用仪器及设备 附录三十五 我国主要城市风玫瑰图 附录三十六 风名、风速、地面物体象征对照表参考文献

章节摘录

第一章　基本建设和工厂设计的组成　　第二节　基本建设程序的主要阶段　　一、项目建议书

必须根据国民经济发展长远规划和工业布局的要求，进行初步调查研究，而后提出项目建议书。项目建议书是投资决策前对建设项目的轮廓设想，主要是从项目建设的必要性方面考虑，同时也初步分析项目的可行性。

项目建议书的主要内容包括：产品品种，生产规模，投资大小，产供销的可能性，今后发展方向和经济效果等方面。

项目建议书是进行各项准备工作的依据，经国家计划部门批准后，即可开展可行性研究。

食品工厂的项目建议书一般内容如下：　　（1）建设项目提出的必要性和依据。

（2）市场预测，重点是市场调查和产品的需求现状、发展趋势预测、销售预测。

（3）拟建规模、产品方案的设想。

（4）主要工艺技术设想，包括引进技术和进口设备情况。

（5）建设条件分析，包括建设地点和自然条件、社会条件、资源情况（原料来源、燃料、水源的条件）协作关系。

（6）投资估算和资金筹措设想，重点是资金筹集方式和还贷能力。

（7）项目的进度安排。

（8）企业经济效益和社会效益的初步估计。

以上要求可视项目的大小作适当增减。

我国食品企业绝大多数为中、小型企业，其项目按隶属关系分别由主管部委或省（市）发展和改革委员会或地（市）发展和改革委员会批准或核准、备案后，即可进入下一阶段——可行性研究报告的编制。

第一图书网, tushu007.com

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