

<<GMP与现代食品工厂设计>>

图书基本信息

书名：<<GMP与现代食品工厂设计>>

13位ISBN编号：9787502579593

10位ISBN编号：7502579591

出版时间：2006-2

出版时间：化学工业出版社

作者：曾庆孝

页数：290

字数：344000

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>

<<GMP与现代食品工厂设计>>

内容概要

本书主要讨论现代食品工厂设计中经常面对的管理、技术与经济问题，按照食品的安全生产、严格执行HACCP和GMP等国际规范的原则，分析设计过程的每一个环节，提出注意事项、要求和方法。

主要内容包括：工厂设计概论；厂址选择与总平面设计；生产车间设计；供水排水设计；空调与空气净化工程；物流局部设计；工厂设计概算及技术经济分析。

书中对工程项目的建设过程作了扼要的介绍，重点对工艺设计，生产车间设计，水、电、汽、冷、气等辅助工程设计及设计经济概算进行分析，提供设计依据、参考数据和应用实例，使读者能从本书中获得食品工厂设计的思想和方法。

本书适用于食品生产管理者，食品行业技术与设计人员和大专院校师生查阅参考或作为教材使用。

<<GMP与现代食品工厂设计>>

书籍目录

第一章 绪论 一、食品工业的分类及特点 二、工厂设计在食品工业发展中的作用 三、食品GMP在现代食品工厂设计中的作用和意义第二章 工厂设计概论 第一节 工厂建设基本程序 一、基本建设程序 二、项目建议书 三、设计任务书 第二节 可行性研究 一、可行性研究的作用 二、可行性研究报告的内容 三、可行性研究工作程序 第三节 设计工作 一、工厂设计必须遵循的原则 二、初步设计 三、技术设计 四、施工图设计第三章 厂址选择与总平面设计 第一节 厂址选择 一、厂址选择的重要性 二、厂址选择的原则 三、厂址选择的基本要求 四、厂址选择的工作程序 五、厂址选择的报告 第二节 总平面设计的基本要求 一、总平面设计的内容 二、总平面设计的基本要求 第三节 总平面设计 一、设计准备 二、设计阶段 三、总平面设计中涉及的主要技术经济指标第四章 食品工厂工艺设计 第一节 工艺设计概论 一、工艺设计的重要性 二、工艺设计的基本内容 三、工艺设计的依据 四、工艺设计中的资料收集工作 第二节 产品方案及班产量的确定 一、制定产品方案的要求 二、产品方案的制定 三、班产量的确定 四、产品方案的比较与分析 第三节 生产工艺流程的选择与论证 一、生产工艺流程的选择 二、生产工艺流程的绘制 三、生产工艺流程的论证 第四节 物料衡算 一、物料衡算的目的和依据 二、物料衡算的步骤与方法 三、物料衡算实例 第五节 生产设备的选型与计算 一、食品GMP对生产设备的要求 二、设备选择的原则 三、设备选择计算 四、食品生产主要设备配备实例 第六节 生产人员计算 一、生产人员计算的目的 二、计算生产人员定员时应考虑的因素 三、生产人员定员的计算和全厂职工定员的确定 第七节 水、汽用量的估算 一、用水量估算 二、用汽量估算第五章 现代食品工厂生产车间设计 第一节 食品GMP对生产车间设计的要求及设计 一、生产车间的安排及卫生等级划分 二、生产车间建筑结构要求及设计 三、安全卫生设施的要求及设计第六章 食品工厂供水排水设计 第七章 空调与空气净化工程第八章 食品工厂的物流局部设计 第九章 工厂其他公用系统设计第十章 工厂辅助设施的设计第十一章 工厂设计概算及技术经济分析附录一 美国FDA食品生产的良好操作规范(GMP)要点附录二 中国台湾食品工厂良好作业规范通则附录三 中国出口食品生产的GMP基本要求主要参考文献

<<GMP与现代食品工厂设计>>

编辑推荐

本书编者在本书的编写中，特别重视将GMP的基本原则贯注到工厂设计的每一个环节，加重工艺、洁净厂房、空气调节、供水排水设计在工厂设计中的分量和地位，基本概念、原则和要求的叙述有利于设计人员的思考和决策，加强设计方案选择的内容。
适用于食品生产管理者，食品行业技术与设计人员和大专院校师生查阅参考或作为教材使用。

<<GMP与现代食品工厂设计>>

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>