

<<食品机械与设备>>

图书基本信息

书名：<<食品机械与设备>>

13位ISBN编号：9787502587833

10位ISBN编号：7502587837

出版时间：2007-1

出版时间：化学工业出版社发行部

作者：殷涌光 编

页数：207

字数：356000

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>

<<食品机械与设备>>

内容概要

本书主要介绍食品加工常用机械与设备，共分15章，分别介绍了输送机械与设备，清洗、分选及分级机械与设备，分离机械，研磨和粉碎机械与设备，脱壳与脱皮机械与设备，搅拌、混合及均质机械与设备，食品成型机械与设备，杀菌机械与设备，干燥机械与设备，食品冷冻机械与设备，浓缩设备，挤压加工机械与设备，发酵机械与设备，食品包装机械。

本书可供食品科学与工程专业课程教学使用，也可供食品质量与安全等相关专业课程教学使用，还可供有关研究人员、工程技术人员和高等院校有关专业师生参考。

<<食品机械与设备>>

书籍目录

第一章 绪论 第一节 食品机械与设备的历史与现状 第二节 食品机械与设备的分类、特点和要求
 一、食品机械与设备的分类 二、食品机械与设备的特点 三、食品机械与设备的要求 第
 三节 食品机械与设备的研究及发展 一、我国食品机械工业发展目标 二、食品机械发展重点
 三、食品机械与设备的研究与发展 第二章 输送机械与设备 第一节 固体物料输送机械 一
 、带式输送机 二、斗式输送机 三、螺旋输送机 四、振动输送机 第二节 液体物料输
 送机械 一、齿轮泵 二、离心泵 三、螺杆泵 四、罗茨泵 五、滑板泵 六、水
 环式真空泵 第三节 气力输送设备 一、概述 二、气力输送装置的分类 三、气力输送的主要
 构件 第三章 清洗、分选及分级机械与设备 第一节 块状果蔬清洗机 一、洗涤的作用原理
 二、鼓风式清洗机的工作原理 三、鼓风式清洗机的结构 第二节 全自动浸泡与喷冲式洗瓶机
 一、全自动洗瓶机的类型 二、全自动浸泡与喷冲式洗瓶机 三、检瓶装置 第三节 往复
 直线振动筛 一、结构和工作原理 二、筛面主要运动参数 三、曲柄连杆机构传动时的平
 衡 四、双振动电动机传动的自同步原理 第四节 立面圆振筛 一、结构 二、惯性振动器
 的结构和工作原理 第五节 平面圆振筛 一、平面回转筛 二、高方平筛 第六节 风振组
 组合分选机械 一、吸式编织板去石机的结构 二、工作原理 三、去石板上物料的运动 第
 七节 块状果蔬分级机械与设备 一、机械式形状分级机 二、筛筒式形状分级机 第八节
 光电分选机械与设备 一、光电分选的目的 二、光电分选设备的设计 第四章 分离机械 第
 一节 概述 第二节 过滤机 一、过滤分离原理 二、板框压滤机 三、滤叶型压滤机
 四、真空过滤机 第三节 压榨机 一、压榨过程和压榨分类 二、间歇式压榨机 三、
 连续式压榨机 第四节 离心分离机 一、离心分离的原理 二、螺旋离心机 三、碟片式离
 心分离机 四、三足式离心机 五、上悬式离心机 六、卧式刮刀卸料离心机 七、旋液
 分离器 第五节 萃取机械 一、萃取原理 二、液-液萃取设备 三、固-液萃取设备
 四、超临界萃取设备 第六节 膜技术设备 一、膜分离的基本概念 二、膜组件 三、膜
 分离设备 第七节 蒸馏设备 一、蒸馏原理 二、白酒蒸馏设备 三、酒精蒸馏设备
 四、分子蒸馏 第五章 研磨和粉碎机械与设备 第一节 辊式磨粉机 一、辊式磨粉机的分类
 二、辊式磨粉机的结构 第二节 粉碎机械 一、粉碎方法与理论 二、机械冲击式粉碎
 机 三、气流粉碎机 第三节 切割机械 一、刀具运动原理 二、切割机械 第六章 脱壳与
 脱皮机械与设备 第一节 荜谷机 一、结构 二、胶辊荜谷机的脱壳原理 第二节 其他剥
 壳机械 一、圆盘剥壳机 二、立式离心剥壳机 第三节 碾米机 一、碾米机的分类 二
 、碾米机的结构 三、碾米的基本原理 第四节 块状果蔬原料去皮机 一、去皮原理 二
 、去皮机 第五节 花生脱红衣机 一、结构 二、工作原理 第七章 搅拌、混合及均质机械与
 设备 第一节 搅拌机 一、搅拌过程 二、搅拌混合机理 三、搅拌机的结构 四、液
 体流型 第二节 混合机与捏合机 一、混合机 二、捏合机 第三节 胶体磨和均质机
 一、均质理论 二、高压均质机 三、高剪切均质机 第八章 食品成型机械与设备 第一节 压
 延成型机械与设备 一、卧式压延机 二、立式压延机 三、多层压延机 第二节 模压成
 型机械与设备 一、冲印式饼干成型机 二、辊印式饼干成型机 三、辊切式饼干成型机
 第三节 搓圆成型机械与设备 一、伞形搓圆机 二、锥桶形搓圆机 三、输送带式搓圆机
 四、盘式馒头搓圆机 第四节 包馅成型机械与设备 一、包馅成型基本方法 二、灌肠感
 应式包馅成型机 三、馄饨成型机 第九章 杀菌机械与设备 第一节 立式、卧式杀菌锅 一、
 立式杀菌锅 二、卧式杀菌锅 第二节 回转式杀菌机械 一、结构 二、工作过程 三、
 杀菌特点 第三节 水封式连续高压杀菌设备 第四节 超高温瞬时灭菌设备 一、直接加热超
 高温瞬时灭菌机设备 二、间接式超高温灭菌设备 第五节 非热杀菌技术与设备 一、高电
 压脉冲电场非热杀菌技术与设备 二、食品的辐照杀菌技术与设备 三、紫外线杀菌技术与设备
 四、超高静压杀菌技术与设备 五、脉冲强光非热杀菌原理与设备 第十章 干燥机械与设备
 第一节 厢式干燥机 第二节 隧道式干燥机 第三节 圆筒式干燥机 一、圆筒式干燥机的工作
 原理 二、圆筒式干燥机的分类 三、圆筒式干燥机的特点 第四节 带式干燥机 一、概

<<食品机械与设备>>

述 二、带式干燥机的结构 第五节 流化床干燥机 一、流化床干燥机的原理及特点 二、流化床的工作参数 三、振动流化床干燥机的结构 第六节 喷雾式干燥机 一、喷雾干燥的原理和流程 二、喷雾干燥的特点 三、雾化器 第七节 气流式干燥机 一、气流式干燥机的特点 二、气流式干燥机的种类 第八节 电磁辐射干燥机 一、微波加热器 二、红外线辐射加热器 第九节 真空干燥机 一、真空干燥的原理及特点 二、真空干燥设备 第十节 真空冷冻干燥机 一、真空冷冻干燥的原理及特点 二、冷冻干燥机 第十一章 食品冷冻机械与设备 第一节 概述 第二节 制冷机的工作原理和结构 一、制冷工作原理 二、制冷剂与载冷剂 三、制冷机的主要装置 四、制冷机的辅助装置 第三节 冻结机 一、隧道式冻结装置 二、平板式冻结装置 三、喷淋式液氮冻结装置 第四节 解冻机 一、外部加热解冻装置 二、内部加热解冻装置 三、组合加热解冻装置 第十二章 浓缩设备 第一节 浓缩的基本原理及设备分类 一、食品浓缩原理与特点 二、浓缩设备的分类 第二节 单效浓缩设备 一、单效升膜式浓缩设备 二、单效降膜式浓缩设备 三、中央循环管式浓缩器 四、盘管式浓缩设备 五、带搅拌的夹套式真空浓缩锅 六、活动刮板式薄膜蒸发器 第三节 多效浓缩设备 一、多效蒸发的效数 二、多效蒸发的工作原理 三、多效真空浓缩的流程 四、双效升膜式浓缩设备 五、双效降膜式浓缩设备 六、三效降膜式浓缩设备 第四节 冷冻浓缩设备 一、冷冻浓缩的原理与特点 二、冷冻浓缩装置系统 第十三章 挤压加工机械与设备 第一节 挤压加工技术的基本概念 一、挤压加工技术的概念 二、挤压加工技术的特点 三、挤压机类型及特点 第二节 单螺杆挤压熟化机 一、单螺杆挤压机的构成 二、单螺杆挤压原理 三、单螺杆挤压机主要工作构件 第三节 双螺杆挤压机 一、双螺杆挤压机分类及特性 二、双螺杆挤压机挤压过程 第十四章 发酵机械与设备 第一节 发酵设备的类型和基本构成 一、发酵设备的基本要求 二、发酵设备的分类 三、发酵设备的特性 第二节 嫌气发酵设备 一、间歇式发酵罐 二、连续酒精发酵设备 第三节 通风发酵设备 一、自吸式发酵罐 二、机械搅拌发酵罐 三、气升式发酵罐 第十五章 食品包装机械 第一节 食品包装技术与包装机械的分类 一、食品包装技术 二、包装机械的分类 第二节 液体灌装机 一、液体食品灌装工艺及方法 二、常压灌装机 三、等压灌装机 四、负压灌装机 五、压力灌装机 第三节 散体充填包装机 一、容积式充填机 二、称重式充填机 三、计数式充填机 第四节 多功能包装机 一、袋成型充填封口机 二、热成型充填封口机 三、无菌包装机 第五节 封口机械 一、容器封口形式 二、常见刚性容器封口机械 第六节 贴标机械 一、直线式贴标机 二、回转式贴标机 第七节 自动包装生产线概述 参考文献

<<食品机械与设备>>

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>