第一图书网, tushu007.com

<<油脂加工技术>>

图书基本信息

书名：<<油脂加工技术>>

13位ISBN编号：9787502594244

10位ISBN编号：7502594248

出版时间：2007-6

出版时间：化学工业

作者：倪培德

页数：522

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

本书主要论述了植物油料资源的开发和利用；动、植物油脂及其制取、精炼技术；油脂精深加工产品的生产技术及其应用。
本书在第一版的基础上，根据目前油脂工业的发展现状，对以上各部分内容重新做了取舍，增补了近几年来植物油制取技术、油脂及其加工特性、油脂精炼及改性技术、食用油脂产品生产技术等方面的最新进展。
作者力图挖掘最详实的资料、提供最可靠而先进的实用技术路线与数据，并将当今油脂工业中，最贴近人类生活需要的油脂产品及其现代加工技术奉献给读者。
本书可供广大从事油脂食品科技研究与生产技术部门的科技人员以及高校相关专业师生参考。

<<油脂加工技术>>

书籍目录

总论第一节　油脂工业化生产与市场一、概述二、我国油脂工业发展现状与展望第二节　主要油料及加工特点一、植物油料的分类与组成二、植物油制取的主要方法及其选择三、主要油料及其制油特点第三节　动物油脂加工和利用一、概述二、动物油脂三、水产动物油脂(鱼油)第一章　植物油料预处理技术第一节　植物油料预处理在制油工艺中的地位一、油料预处理的目的意义二、油料预处理工艺方案的确定原则和一般要求第二节　油料预处理的主要方法与设备配套一、油料种子的贮藏与干燥二、清理三、脱绒、剥壳与脱皮四、油料调质与加热技术五、成型制坯技术第三节　制油工艺中的典型油料预处理技术一、棉籽剥壳技术二、大豆脱皮技术三、油菜籽与卡诺拉菜籽的干法脱皮技术四、玉米提胚技术五、油料水酶法预处理制油技术及其应用第二章　制油技术第一节　机械压榨法制油一、概述二、压榨取油的基本原理三、液压机榨制油技术四、螺旋榨油机制油技术第二节　溶剂浸出法制油技术一、浸出法制油基本原理二、浸出法制油的典型工艺与设备三、植物油浸出生产的实践与典型工艺流程四、浸出油厂的安全生产技术第三章　油脂制取加工新技术应用与进展第一节　溶剂浸出法制油新途径一、混合溶剂选择性浸出法二、异丙醇浸出制油技术三、丁烷(4号溶剂)低压浸出制油第二节　超临界流体萃取制油技术　一、超临界流体油脂浸出工艺原理二、超临界流体浸出(SFE)工艺与生产实践第三节　生物技术在油脂工艺中的应用一、“ 微生物油脂 ”生产技术二、酶工程中的油脂改性技术第四节　膜分离技术在油脂工艺中的应用一、概述二、膜分离技术在油脂工艺中的应用……第四章　油脂及其加工特性第五章　油脂精炼及改性技术第六章　食用油脂产品生产技术参考文献

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