第一图书网, tushu007.com

<<食品分离技术>>

图书基本信息

书名：<<食品分离技术>>

13位ISBN编号：9787562313434

10位ISBN编号：7562313431

出版时间：2005-7

出版时间：华南理工大学出版社

作者：高孔荣

页数：126

字数：298000

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

本书系统地介绍了各种分离技术的基本理论及其在食品科学和工程中的应用，尤其侧重于新型分离技术的应用。
全书包括“绪论”、“沉淀分离技术”、“超临界流体萃取技术”、“反相微胶团与双水相萃取技术”、“膜分离技术”、“絮凝分离技术”、“泡沫分离技术”、“结晶分离技术”、“分子蒸馏”、“亲和色谱分离技术”、“新型吸附分离技术”以及“食品的微胶囊化技术”等传统和现代的分离技术，共十二章。
本书在介绍这些技术的基本理论及其在食品中的应用的同时，论及这些技术的发展趋向，并结合实际，适当地介绍一些比较成熟的生产工艺，具有较强的实用性。
本书适合作为高等院校食品专业及相关专业的本科生、研究生教材和食品工程人员的技术参考用书。

书籍目录

第一章 绪论 第一节 分离技术的概念 第二节 分离技术的分类及特点 第三节 分离技术与食品工业 第四节 食品分离过程的特点及其方法 第五节 食品分离技术的评价及其发展趋势第二章 沉淀分离技术 第一节 沉淀分离的目的及其方法 第二节 无机沉淀剂沉淀分离法 第三节 有机沉淀剂沉淀分离法 第四节 等电点沉淀分离法 第五节 其他沉淀分离技术第三章 超临界流体萃取技术 第一节 概述 第二节 超临界流体萃取的基本原理及特征 第三节 超临界流体萃取的工艺流程及在食品工业中的应用第四章 反相微胶团萃取与双水相萃取技术 第一节 反相微胶团萃取技术 第二节 双水相萃取技术第五章 膜分离技术 第一节 概述 第二节 反渗透分离技术 第三节 超滤分离技术 第四节 膜分离装置 第五节 膜分离过程工艺 第六节 反渗透及超滤技术的工业应用 第七节 电渗析分离技术 第八节 液膜分离技术第六章 絮凝分离技术 ……第七章 泡沫分离技术第八章 结晶分离技术第九章 分子蒸馏第十章 亲和色谱分离技术第十一章 新型吸附分离技术第十二章 食品的微胶囊化技术参考文献

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