

<<食品通用机械与设备>>

图书基本信息

书名：<<食品通用机械与设备>>

13位ISBN编号：9787562330134

10位ISBN编号：7562330131

出版时间：2010-3

出版时间：华南理工大学出版社

作者：唐伟强 编

页数：310

字数：493000

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>

<<食品通用机械与设备>>

前言

食品机械与设备是一门专业课程，其任务是使学生了解和掌握食品加工厂常用的机械与设备的类型、工作原理、基本结构和特点等方面的知识，培养学生对食品机械的选型和设计能力。

由于科学技术的进步，人们对食品产品的安全性、营养性、方便性等越来越重视，对其标准化的要求越来越高。

这些要求不仅推动了食品工业的发展，也为食品工业提供了更多的发展空间。

食品工业的发展，很大程度依赖于食品机械的发展，食品加工机械化程度也是衡量一个国家食品工业发展水平的重要标志。

因此，食品机械的人才培养至关重要。

新版的《食品通用机械与设备》在原教材的基础上，参考了国内外相关的文献资料，把食品通用机械与设备的经典内容与近年来新技术应用相结合，使学生在对高新技术在食品通用机械与设备中的应用有所了解。

本书共分九章，分别对食品分选、原料清理与清洗、粉碎、搅拌与均质、蒸发浓缩、干燥、杀菌、速冻等机械与设备进行了介绍。

本教材适用于高等院校食品机械、食品工程、农产品加工等专业的教学，也可供食品机械的科研、设计、制造人员，以及食品加工厂的工程技术人员参考。

在编写本书的过程中，参阅了有关专家和研究者的著作、论文与资料，引用了部分相关教材的内容，吸收了部分院校的教学成果，在此一并致谢。

本教材在内容选取、安排以及文字表述上难免会有不当之处，敬请读者提出宝贵意见，以便改正。

<<食品通用机械与设备>>

内容概要

本书共分九章，分别对食品分选、原料清理与清洗、粉碎、搅拌与均质、蒸发浓缩、干燥、杀菌、速冻等机械与设备进行了介绍。

本教材适用于高等院校食品机械、食品工程、农产品加工等专业的教学，也可供食品机械的科研、设计、制造人员，以及食品加工厂的工程技术人员参考。

<<食品通用机械与设备>>

书籍目录

1 概论 1.1 食品机械与设备的特点 1.2 食品机械对材料的要求 1.3 食品机械与设备的结构要求
2 食品分选机械与清洗机械 2.1 果蔬分选机械 2.2 摆动筛 2.3 食品清洗机械与设备
3 食品过滤与分离机械 3.1 加压过滤机 3.2 膜分离机械与设备 3.3 食品超临界萃取设备
4 食品粉碎与切割机械 4.1 豆制品粉碎机械 4.2 果蔬加工粉碎机械 4.3 食品切割机械 4.4 其他粉碎机械
5 混合与均质机械 5.1 搅拌的种类及其特性 5.2 搅拌机 5.3 调和机 5.4 混合机 5.5 均质机
6 蒸发浓缩设备 6.1 蒸发浓缩设备的分类和选择 6.2 常压蒸发设备 6.3 单效真空浓缩设备
6.4 液膜式蒸发浓缩设备 6.5 真空浓缩装置的辅助设备 6.6 真空浓缩锅的主要计算
7 食品干燥机械与设备 7.1 概述 7.2 喷雾干燥设备 7.3 滚筒干燥机 7.4 流化床干燥器 7.5 冷冻干燥机
7.6 电磁辐射食品干燥机 7.7 其他新型干燥技术与设备
8 食品杀菌设备 8.1 直接加热杀菌设备 8.2 板式换热器杀菌装置 8.3 管式杀菌机 8.4 刮板杀菌机与欧姆杀菌机
8.5 CIP装置
9 食品速冻机械与设备 9.1 概述 9.2 冷冻机系统构成 9.3 制冷系统的主要设备 9.4 食品速冻设备参考文献

<<食品通用机械与设备>>

章节摘录

食品通常为弱酸、中性或弱碱性，食品中的有机酸具有与强酸、强碱不同的腐蚀特性，在特殊的环境中具有独特的腐蚀作用。

食品中的腐蚀性物质有醋酸、柠檬酸、苹果酸等低级脂肪酸，以及酒石酸、琥珀酸、乳酸、酪酸；食盐、无机盐类；部分食品添加剂；在制造过程中使用的腐蚀性物质。

这些腐蚀性物质与食品加工机械零部件相接触时，会造成零部件材料腐蚀，并造成金属离子溶入食品中，可能会损害人体健康或破坏食品的风味。

在腐蚀环境中，机械还会发生摩擦腐蚀。

对于腐蚀的防护，通常可以对材料进行耐蚀抗磨的表面处理，即对金属或非金属的食品加工机械零部件进行喷涂和涂装以及电镀、刷镀等表面处理。

喷涂主要指热喷涂，它将金属、塑料或陶瓷等粉末通过火焰，以半熔融状态被吸附到工件表面，形成了具有耐蚀、耐磨等特性的涂层。

食品机械大量地采用不锈钢，成本较高，故应以一部分涂装材料代替。

涂装是在金属表面用手工或简单器械涂上涂料，使之干燥硬化，形成连续的涂层将金属表面与外界隔绝，以达到防蚀、装饰的目的。

电镀和刷镀在食品机械的应用相对较少，但有发展的趋势。

电镀与刷镀在原理上相似，只是在工艺和应用对象上有区别，电镀以制造为主，刷镀一般用来修复工件。

<<食品通用机械与设备>>

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>