

<<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：9787564505899

10位ISBN编号：7564505893

出版时间：2012-1

出版时间：张佰清、李勇 郑州大学出版社 (2012-01出版)

作者：张佰清，李勇 编

页数：404

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

《食品机械与设备》系统介绍了现代食品工业常见机械设备的基本工作原理、基本结构、性能特点、选型及操作要点等方面的内容。

<<食品机械与设备>>

书籍目录

第1章 总论 1.1 食品机械设备的的作用、特点、选型 1.2 食品机械设备的制造材料 1.3 食品机械设备的结构要求

第2章 物料输送机械与设备 2.1 固体物料输送机械与设备 2.2 液体物料输送机械与设备 2.3 可压缩流体输送机械与设备

第3章 清洗机械与设备 3.1 原料清洗机械 3.2 包装容器清洗机械 3.3 CIP系统

第4章 分选分离机械与设备 4.1 分选机械 4.2 离心分离机械 4.3 过滤设备 4.4 压榨机械 4.5 去皮核分离机械

第5章 粉碎机械与设备 5.1 粉碎机 5.2 切割碎解机械

第6章 混合均质机械与设备 6.1 液体搅拌与混合机械 6.2 粉体混合机械 6.3 搅拌混合与担合机械 6.4 均质机械

第7章 加热、熟制和焙烤机械与设备 7.1 热交换器 7.2 热处理机械 7.3 油炸设备 7.4 电加热设备

第8章 浓缩设备 8.1 真空蒸发浓缩设备 8.2 真空蒸发浓缩系统的辅助设备 8.3 冷冻浓缩设备

第9章 干燥机械与设备 9.1 概述 9.2 对流型干燥设备 9.3 传导型干燥设备 9.4 冷冻干燥设备 9.5 辐射加热干燥设备 9.6 粮食干燥设备 9.7 热泵干燥设备

第10章 成型机械与设备 10.1 饼干成型机 10.2 挤模成型设备 10.3 注模成型设备 10.4 面包成型设备 10.5 包馅机械 10.6 挤压膨化设备

第11章 杀菌机械与设备 11.1 实罐杀菌机械 11.2 液体食品杀菌处理系统 11.3 新型杀菌装置

第12章 冷冻机械与设备 12.1 制冷机械 12.2 食品冷冻冷却设备 12.3 食品冷藏链设备简介 12.4 食品解冻设备简介

第13章 生化工程设备简介 13.1 概述 13.2 发酵设备

第14章 食品包装机械与设备 14.1 灌装机械 14.2 固体物料的充填机械 14.3 瓶罐封口机械 14.4 袋装食品包装机械 14.5 无菌包装机械 14.6 贴标、喷码与异物检出机械简介

第15章 典型食品生产线 15.1 果蔬制品生产线 15.2 肉制品生产线 15.3 乳制品生产线 15.4 糖果制品生产线 15.5 软饮料生产线 15.6 烘焙与方便食品生产线 15.7 植物油生产线

参考文献

<<食品机械与设备>>

章节摘录

版权页:第1章 总论1.1 食品机械设备的作用、特点、选型1.1.1 我国食品机械工业发展概述1.1.1.1 食品机械在我国食品工业中的地位和作用食品工业是指在食品厂内,运用食品机械设备和科学操作方法,对食品原料进行加工,以提供人们食品为目的的工业门类。

食品工业具有产值高和规模大的特点,其产值在很多国家国民经济中均占第一位或第二位,我国食品工业目前排在机械工业和纺织工业之后,列第三位。

食品工业的行业多,参照国际分类标准,我国的食品工业分为如下四个主要行业:食品加工业、食品制造业、烟草制造业、饮料制造业。

其中食品加工业包括粮油加工业、饲料加工业、植物油加工业等;食品制造业包括糕点制造业、乳品制造业、罐头制造业、发酵制品制造业等;饮料制造业有软饮料制造业与制茶业,我国也将中成药制造业划入此行业。

<<食品机械与设备>>

编辑推荐

<<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>