

<<密集烤房>>

图书基本信息

书名：<<密集烤房>>

13位ISBN编号：9787030292568

10位ISBN编号：7030292561

出版时间：2010-11

出版时间：科学出版社

作者：宫长荣 等编著

页数：389

字数：332000

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>

## <<密集烤房>>

### 内容概要

《密集烤房》共分8章。

重点阐述了密集烤房设计基础、密集烤房建设、密集烤房加热设备、密集烤房的通风系统与设备、密集烤房的温湿度控制系统、密集烘烤理论、密集烘烤技术等。

《密集烤房》可供高校烟草专业师生、烟草科研单位、烤烟生产技术与管理人員、密集烤房设备生产厂家工程技术人员参考。

## <<密集烤房>>

### 书籍目录

前言

第一章 绪论

第一节 密集烤房的概念和作用

第二节 密集烤房的演变与发展

第三节 我国密集烘烤工艺的研究与发展

第二章 密集烤房设计基础

第一节 烤房烘烤能力(容量)设计计算

第二节 烟叶烘烤的干燥原理

第三节 燃料与燃烧

第四节 传热学基础

第五节 i-d在烟叶干燥技术中的应用

第三章 密集烤房的建设

第一节 烤房建设规划

第二节 烘烤工场的设计规划

第三节 密集烤房的建造

第四节 密集烤房的余热共享

第四章 密集烤房加热设备

第一节 加热设备供热衡算

第二节 金属加热器

第三节 供热设备实效性分析

第四节 加热设备检测使用和养护

第五节 非金属加热设备

第五章 密集烤房的通风系统与设备

第一节 通风衡算

第二节 通风系统和热风循环风机

.....

第六章 密集烤房的温湿度控制设备

第七章 密集烘烤理论

第八章 密集烘烤技术

参考文献

## 章节摘录

(四) 突出香气物质的形成和积累 研究表明,我国烟叶在烘烤中大分子物质如类胡萝卜素向香气成分的转化率非常低、香气成分含量普遍低于国外,特别是叶黄素的降解产物远低于国外优质烤烟,而烤后烟叶中含有过多的叶黄素,在燃烧过程会进一步转化形成有害物质。

近年来的研究发现,在定色阶段间温度还较低的情况下能很好地调控各种酶活性的变化,使细胞氧化还原反应达到一种动态平衡,使类胡萝卜素充分降解,又能避免酶促棕色化反应的发生,有利于生成更多的香气前体物质。

其他大分子物质如淀粉降解对烟气醇和性与芳香性也有重要作用。

相对于淀粉含量而言,淀粉组分及直链淀粉与支链淀粉的比值更有实际意义。

国内外的研究一致认为,直链淀粉含量和支链淀粉的长/短链比例是决定品质的关键因素。

调制过程中温湿度条件的异常变化将对支链淀粉的组分和结构产生重要影响,使淀粉的理化性质发生一系列的变化,并最终反应在淀粉的降解特性上。

因此,研究调制过程中淀粉精细结构的变化及其与淀粉粒形态学特征之间的关系,探讨淀粉精细结构与烟叶品质之间的关系,将有利于解析烤烟品质和风格的形成机理,全面揭示调制过程烟草吸食品质形成的生化基础。

.....

<<密集烤房>>

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>