

<<冷藏与空气调节>>

图书基本信息

书名：<<冷藏与空气调节>>

13位ISBN编号：9787111047490

10位ISBN编号：7111047494

出版时间：1995-09

出版时间：机械工业出版社

作者：张祉佑 主编

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>

## <<冷藏与空气调节>>

### 内容概要

本书是“制冷技术培训系列教材”之三。

内容包括冷库建筑基础知

识，冷库制冷系统，食品冷藏工艺，气调贮藏和气调库，制冰，空气调节基础知识，集中式空调系统，空气调节机组，以及空调设备的运行管理等。

这些都是冷库（或气调库）和空调站工作的制冷技工和管理人员应当学习和了解的专业知识。

本书可用作制冷技工和管理人员的培训教材，还可供在职职工及大专院校学生自学参考。

## &lt;&lt;冷藏与空气调节&gt;&gt;

## 书籍目录

## 目录

## 第1篇 冷藏及制冰

## 第1章 冷库建筑基础知识

## 1.1 冷库的类型和构成

## 1.1.1 冷库的分类

## 1.1.2 冷库的构成

## 1.2 冷库容量的验算

## 1.2.1 冷库公称容积及其计算方法

## 1.2.2 冷库贮藏吨位的换算

## 1.2.3 库内货垛与建筑物、设备间的距离

## 1.3 冷库围护结构的隔热和防潮

## 1.3.1 冷库围护结构的隔热

## 1.3.2 冷库围护结构的隔汽防潮

## 1.4 冷库围护结构的一般做法

## 1.4.1 地面与墙体结构及做法

## 1.4.2 楼面与屋面结构及做法

## 1.4.3 冷藏门与空气幕

## 1.4.4 热桥及其处理

## 1.5 冷库建筑的使用管理和维护

## 1.5.1 冷库建筑使用管理中应注意的问题

## 1.5.2 冷库建筑维护常识

## 1.5.3 冷库地面冻胀的处理方法

## 第2章 冷库制冷系统

## 2.1 蒸发系统和设备

## 2.1.1 对直接式蒸发系统的基本要求

## 2.1.2 冷却排管蒸发系统

## 2.1.3 空气冷却器蒸发系统

## 2.1.4 均匀送风冷却装置

## 2.2 供液方式与供液系统

## 2.2.1 直接膨胀供液系统

## 2.2.2 重力供液系统

## 2.2.3 加压供液系统

## 2.3 压缩冷凝系统

## 2.3.1 单级压缩冷凝系统

## 2.3.2 双级压缩冷凝系统

## 2.3.3 混合式压缩冷凝系统

## 2.3.4 压缩机吸排气管的连接

## 2.4 中间冷却系统及供液的再冷却

## 2.4.1 氨中间冷却系统及供液的再冷却

## 2.4.2 氟利昂中间冷却系统及供液的再冷却

## <<冷藏与空气调节>>

### 2.5 制冷系统空气排除及润滑油的回流与排放

#### 2.5.1 氨制冷系统空气的排除

#### 2.5.2 氨制冷系统润滑油的回流及排放

#### 2.5.3 氟利昂制冷系统润滑油的回流

### 2.6 冻结设备

#### 2.6.1 搁架式排管冻结设备

#### 2.6.2 平板冻结器

#### 2.6.3 螺旋式冻结设备

#### 2.6.4 流态化冻结设备

#### 2.6.5 沉浸式冻结设备

### 2.7 冷库制冷系统举例

#### 2.7.1 集中式制冷系统

#### 2.7.2 分散式制冷系统

#### 2.7.3 蒸发器的除霜

## 第3章 食品冷藏工艺基础知识

### 3.1 食品的种类及组成

#### 3.1.1 食品的种类

#### 3.1.2 食品的组成成分

### 3.2 食品低温保鲜原理

#### 3.2.1 食品变质的原因

#### 3.2.2 食品冷加工及冷藏保鲜机理

#### 3.2.3 低温对微生物的影响

#### 3.2.4 低温对果蔬呼吸作用的影响

### 3.3 食品的冷加工和冷藏方法

#### 3.3.1 食品的预冷、冷却和冻结

#### 3.3.2 食品的冷藏

#### 3.3.3 食品的升温和解冻

#### 3.3.4 食品在冷加工和冷藏过程中的干耗

### 3.4 肉类的冷加工和冷藏工艺

#### 3.4.1 肉类的成熟与腐败

#### 3.4.2 肉类的冷却和冻结

#### 3.4.3 肉类的冷藏

#### 3.4.4 分割肉的冷加工

#### 3.4.5 肉类的解冻

### 3.5 鱼类的冷加工和冷藏工艺

#### 3.5.1 鱼类死后的品质变化

#### 3.5.2 鱼类的冷却和冻结

#### 3.5.3 鱼类的冷藏

#### 3.5.4 鱼类的解冻

### 3.6 果蔬的冷加工和冷藏工艺

#### 3.6.1 果蔬的冷却和冷藏

#### 3.6.2 果蔬的速冻和解冻

### 3.7 果汁、菜汁的冷冻浓缩及冷冻浓

## <<冷藏与空气调节>>

### 缩装置

#### 3.7.1果汁、菜汁冷冻浓缩原理

#### 3.7.2冷冻浓缩装置

### 第4章 气调贮藏和气调库

#### 4.1果蔬的采后生理

##### 4.1.1果蔬的主要成分

##### 4.1.2果蔬的采后生理

##### 4.1.3影响果蔬采后生理变化的环境因素

#### 4.2气调贮藏

##### 4.2.1气调贮藏的原理

##### 4.2.2气调贮藏的特点

##### 4.2.3气调贮藏的方式

#### 4.3气调库

##### 4.3.1气调库的特点和类型

##### 4.3.2气调库的构造

##### 4.3.3气调库的制冷系统

##### 4.3.4气调库的气调系统

#### 4.4 气调库的运行管理

##### 4.4.1气调库的运行和安全管理

##### 4.4.2气调库的生产管理

##### 4.4.3气调库的设备管理

### 第5章 制冰

#### 5.1人造冰的性质和应用

##### 5.1.1人造冰的种类

##### 5.1.2人造冰的性质

##### 5.1.3人造冰的应用

#### 5.2 制冰方法及装置

##### 5.2.1盐水制冰装置

##### 5.2.2快速制冰装置

##### 5.2.3其它型式的制冰装置

#### 5.3人造冰的贮藏

### 第2篇 空气调节

### 第6章 空气调节基础知识

#### 6.1空气调节的任务和作用

#### 6.2空调系统的组成

#### 6.3湿空气的热力学性质

##### 6.3.1湿空气的组成及物理性质

##### 6.3.2湿空气的焓湿图及其应用

##### 6.3.3湿空气的状态变化过程

##### 6.3.4湿球温度和露点温度

#### 6.4 用喷水室处理空气

##### 6.4.1水和空气的热湿交换

##### 6.4.2喷水室的构造和类型

##### 6.4.3组成喷水室的主要部件

##### 6.4.4喷水室的水系统

##### 6.4.5喷水室的水气比和热交换

## <<冷藏与空气调节>>

效率

6.4.6影响喷水室热交换的因素

6.5用表面式换热器处理空气

6.5.1表面式换热器处理空气的基本过程

6.5.2表面式换热器的构造和安装

6.6空气的净化

6.6.1空气净化的要求

6.6.2常用空气过滤器

6.7空调系统的消声和减振

6.7.1噪声的消除

6.7.2空调系统的减振

第7章 集中式空调系统

7.1空调系统的分类

7.1.1集中式系统

7.1.2半集中式系统

7.1.3分散式系统

7.2单风道空调系统

7.2.1一次回风系统

7.2.2一、二次回风系统

7.2.3全新风系统

7.2.4全循环系统

7.2.5单风道系统的调节

7.3风机盘管空调系统

7.3.1系统原理及组成

7.3.2新风供给方式

7.3.3风机盘管系统的调节

7.4变风量空调系统

7.4.1节流式变风量系统

7.4.2旁通式变风量系统

7.4.3变风量系统的调节

第8章 空气调节机组

8.1恒温恒湿空调机组

8.1.1恒温恒湿空调机组的结构及性能特点

8.1.2恒温恒湿空调机组的应用

8.1.3几种常用的恒温恒湿空调机组

8.2水冷式空调机组

8.2.1水冷柜式冷风机组

8.2.2水冷柜式冷热风机

8.3风冷式空调机组

8.3.1整体式风冷空调机组

8.3.2分置式空调机组

8.3.3专用空调机组

8.4冷冻除湿机

8.4.1冷冻除湿机的工作原理

## <<冷藏与空气调节>>

8.4.2 冷冻除湿机的构造

8.4.3 几种常用的冷冻除湿机

第9章 空调设备的运行管理

9.1 空调房间的气流组织

9.1.1 气流组织的方式及其适用情况

9.1.2 气流组织的测定

9.2 室内温度分布及风口布置

9.2.1 室内空气分布与温度分布

9.2.2 送、回风口的合理布置

9.3 空调室内负荷变化时的运行调节

9.3.1 室内余热量变化时的调节

9.3.2 室内余热、余湿量同时变化时的运行调节

9.4 空调设备的操作与维修

9.4.1 空调设备的正常操作

9.4.2 空调设备常见故障的分析

9.4.3 空调设备季节性停机的

保养维修

参考文献

<<冷藏与空气调节>>

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>