

图书基本信息

书名：<<食品发酵工业三废处理与工程实例>>

13位ISBN编号：9787122000156

10位ISBN编号：712200015X

出版时间：2007-3

出版时间：7-122

作者：曹健

页数：444

字数：426000

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

本书是一本关于食品发酵工业三废处理有关理论与实践的图书，系统地介绍了食品发酵工业废水、废渣、废气的处理方法，对酿酒工业、有机酸发酵工业、氨基酸发酵工业、抗生素发酵工业、微生物多糖和微生物油脂工业等产生的废水处理方法进行了实例分析并提供了相应的解决方案。

本书还对固体废弃物和大气污染的治理技术和无废生产工艺进行了介绍。

本书可作为高等院校食品工程、生物工程、环境科学与工程等相关专业师生的参考书，也可为相关科研人员及环境工程技术人员提供参考。

书籍目录

第一章 总论 第一节 食品发酵工业废水的特性 一、废水中污染物的种类 二、不同来源废水中污染物的特性 第二节 食品发酵工业废渣液的固-液分离技术 第三节 食品发酵工业废渣的干燥技术与综合利用 一、干燥的基本概念 二、干燥速度和干燥时间 三、干燥器 第四节 食品发酵工业废水中
有用成分的综合利用 一、蒸发技术 二、食品与发酵工业废水的综合利用途径 第五节 我国食品发酵
工业废水的排放标准第二章 工业废水处理的基本方法 第一节 物理处理方法 一、筛滤(截流) 二
、沉淀 三、浮选 四、过滤 五、吸附 第二节 化学处理方法 一、化学沉淀法 二、氧化还原
法 三、离子交换法 第三节 生物处理方法 一、生物处理法分类 二、好氧生物处理法 三、厌
氧生物处理法 四、好氧法与厌氧法的组合工艺 五、污泥处理与处置 第四节 三级处理方法 一、
电渗析法 二、反渗透 三、超滤 四、液膜分离法(萃取法) 五、吹脱、汽提法第三章 食品发酵
工业废水处理实例 第一节 酿酒工业 一、酒精与白酒工业废水处理 二、啤酒工业废水处理 三、
果酒与其他酒类工业废水处理 第二节 有机酸发酵工业 一、乳酸工业废水处理 二、柠檬酸工业废水
处理 三、葡萄糖酸等工业废水处理 第三节 氨基酸发酵工业 一、谷氨酸与味精工业废水处理 二、
赖氨酸工业废水处理 第四节 抗生素发酵工业 一、抗生素工业废水处理 二、青霉素工业废水处
理 三、头孢霉素工业废水处理 四、庆大霉素工业废水处理 五、红霉素等工业废水处理 第五节 微生物
多糖与微生物油脂 一、黄原胶工业废水处理 二、甘油工业废水处理 三、微生物油脂工业废水处
理 第六节 其他发酵产品 一、酱油工业废水处理 二、醋酸工业废水处理第四章 固体废弃物的生物
处理及处置技术 一、概述 二、生产性固体废弃物 三、废水中回收的固体废弃物 四、废气中分离的
固体废弃物 五、堆肥 六、填埋技术第五章 大气污染的生物治理技术第六章 无废工艺——工业发展新
模式参考文献

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>