

<<食品工厂设计基础>>

图书基本信息

书名：<<食品工厂设计基础>>

13位ISBN编号：9787501907755

10位ISBN编号：7501907757

出版时间：1990-05

出版时间：中国轻工业出版社

作者：无锡轻工大学

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>

## <<食品工厂设计基础>>

### 内容概要

本书是轻工业高等院校食品工艺专业试用教材，编写大纲由无锡轻工业学院制定并经轻工业部食品教材编审委员会审定后组织编写的，作为轻工业高等院校食品工艺专业的主要教材。

参加本书编写的有无锡轻工业学院俞国铎和轻工业部上海轻工业设计院黄裕焱。

其中绪论、第一章，第二章，第三章，第七章、第九章及附录由俞国铎编写，第四章、第五章、第六章、第八章由黄裕焱编写。

最后，由俞国铎负责统稿。

## <<食品工厂设计基础>>

### 书籍目录

#### 绪论

- 一、学习《食品工厂设计基础》的意义和作用
- 二、食品工厂设计的特点
- 三、《食品工厂设计基础》的内容和学习要求

#### 第一章 基本建设程序和工厂设计的组成

##### 第一节 基本建设程序

- 一、项目建议书
- 二、可行性研究
- 三、设计计划任务书（简称计划任务书或设计任务书）
- 四、设计工作
- 五、施工、安装、试产、验收、交付生产

##### 第二节 工厂设计的职责与组成

- 一、工厂设计的职责
- 二、工厂设计的组成

#### 第二章 厂址选择及总平面图设计

##### 第一节 厂址选择

- 一、厂址选择的原则
- 二、厂址选择报告

##### 第二节 总平面设计

- 一、总平面设计的内容
- 二、总平面设计的基本原则
- 三、不同使用功能的建、构筑物在总平面中的关系
- 四、总平面设计的阶段
- 五、国内外食品工厂总平面布置概况

#### 第三章 食品工厂工艺设计

##### 第一节 产品方案及班产量的确定

##### 第二节 主要产品及综合利用产品生产工艺流程的确定

##### 第三节 物料计算

##### 第四节 设备生产能力的计算及选型

- 一、食品工厂选择设备的原则
- 二、食品工厂部分设备生产能力的计算公式
- 三、食品工厂部分主要设备的选择
- 四、食品工厂几种主要设备性能

##### 第五节 劳动力计算

##### 第六节 生产车间工艺布置

- 一、生产车间工艺布置的原则
- 二、生产车间工艺布置的步骤与方法
- 三、生产车间工艺设计对建筑、采光、通风、防虫等非工艺设计的要求

##### 第七节 生产车间水、汽用量的估算

- 一、用“单位产品耗水耗汽量定额”来估算
- 二、用计算方法来估算用水用汽量

##### 第八节 管路计算与设计

- 一、公称直径与常用管材
- 二、给水管的阻力计算
- 三、水泵的选择

## <<食品工厂设计基础>>

- 四、蒸汽管的流量和阻力计算
- 五、制冷系统管道的计算及泵的选择计算
- 六、生产车间水、汽等总管管径的确定
- 七 管道附件
- 八、管路的保温及标志
- 九、管路设计及安装
- 第四章 辅助部门
- 第一节 原料接收站
- 一、罐藏原料的接收站
- 二、收奶站
- 第二节 中心试验室
- 一、中心试验室的任务
- 二、中心试验室的装备
- 第三节 化验室
- 一、化验室的任务及组成
- 二、化验室的装备
- 三、化验室对土建的要求
- 第四节 仓库
- 一、食品工厂仓库设置的特点
- 二、仓库的类别
- 三、仓库容量的确定
- 四、仓库面积的确定
- 五、食品工厂仓库对土建的要求
- 六、仓库在总平面布置中的位置
- 第五节 工厂运输
- 一、厂外运输
- 二、厂内运输
- 三、车间运输
- 第六节 机修车间
- 一、机修车间的任务
- 二、机修车间的组成
- 三、机修车间的常用设备
- 四、机修车间对土建的要求
- 第五章 工厂卫生及全厂性生活设施
- 第一节 工厂卫生
- 一、出口食品厂、库最低卫生要求
- 二、食品工厂设计中一些比较通行的具体做法
- 三、常用的卫生消毒方法
- 第二节 全厂性生活设施
- 一、办公楼
- 二、食堂
- 三、更衣室
- 四、浴室
- 五、厕所
- 六、婴儿托儿所
- 七、医务室
- 第六章 公用系统

## <<食品工厂设计基础>>

### 第一节 概述

- 一、公用系统的主要内容
- 二、公用工程区域的划分
- 三、对公用系统的要求

### 第二节 给排水

- 一、设计内容及所需的基础资料
- 二、食品工厂对水质的要求
- 三、水源
- 四、全厂性用水量的计算
- 五、给水系统
- 六、配水系统
- 七、冷却水循环系统
- 八、排水系统
- 九、消防系统

### 第三节 供电及自控

- 一、食品工厂供电及自控设计的内容和所需基础资料
- 二、供电要求及相应措施
- 三、负荷计算
- 四、供电系统
- 五、变配电设施及对土建的要求
- 六、厂区外线
- 七、车间配电
- 八、照明
- 九、建筑防雷和电气安全
- 十、仪表控制和自动调节

### 第四节 供汽

- 一、食品厂的用汽要求
- 二、锅炉容量的确定
- 三、锅炉房在厂区的位置
- 四、锅炉房的布置和对土建的要求
- 五、锅炉的选择
- 六、烟囱及烟道除尘
- 七、锅炉的给水处理
- 八、煤和灰渣的储运

### 第五节 采暖与通风

- 一、采暖
- 二、通风与空调
- 三、局部排风

### 第六节 制冷

- 一、冷库容量的确定
- 二、冷库总耗冷量 $Q_0$ 的计算概要
- 三、制冷系统
- 四、氨压缩机的选择
- 五、冷库设计概要

### 第七章 污水处理

- 一、污水排放标准及有关规定
- 二、污水的控制及处理方法

## <<食品工厂设计基础>>

### 三、食品工业的污水处理

#### 第八章 基本建设概算

##### 第一节 编制基本建设概算书的作用

##### 第二节 工程造价的构成

###### 一、工程造价的构成

###### 二、各类工程费用的性质与内容

##### 第三节 工程项目的划分与概算编制法

###### 一、工程项目的层次划分

###### 二、工程的性质划分

###### 三、初步设计概算书的组成

###### 四、初步设计概算书的编制依据和程序

#### 第九章 技术经济分析

##### 第一节 技术经济分析的内容和步骤

###### 一、技术经济分析的主要内容

###### 二、技术经济分析的具体步骤

##### 第二节 技术经济分析的主要指标

###### 一、投资指标

###### 二、年经营费用（生产成本）指标

###### 三、实物指标

###### 四、劳动生产率指标

###### 五、其他指标

##### 第三节 技术方案经济效益的计算与评价方法

###### 一、投资效果的静态分析法

###### 二、投资效果的动态分析法

##### 第四节 设计方案的选择

###### 一、方案的综合分析

###### 二、方案选择的原则

#### 附录

##### 附表一 全国主要城市的降水量、积雪、冻土深度

##### 附表二 全国主要城市室外气象资料

##### 附表三 饱和水蒸气的性质

##### 附表四 各种食品的冻结温度及比热

##### 附表五 隔热材料和建筑材料的基本特性

##### 附表六 食物的主要物理性质

##### 附表七 冷藏库在开启门户时每平方米室内面积的冷冻消耗量

##### 附表八 食品的焓

##### 附图一 部分建筑图例（GBJ1 - 73）

##### 附图二 我国主要城市风玫瑰图

##### 附图三 湿空气的I - d图

<<食品工厂设计基础>>

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>