

<<食品工厂设备>>

图书基本信息

书名：<<食品工厂设备>>

13位ISBN编号：9787501909452

10位ISBN编号：7501909458

出版时间：1991-04

出版时间：中国轻工业出版社

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>

<<食品工厂设备>>

内容概要

内容提要

本书对罐头食品、乳制品、面糖食品和饮料等四大行业的生产设备、辅助设备作了系统介绍。

把

食品工厂常用的物料输送设备、包装设备和制冷设备放在一起，统一介绍。

本书用大量插图介绍设备的工作原理、基本结构、主要工作部件，对各种设备的调整、使用维护方法及其主要工艺计算方法，如生产能力的确定、配用电动机功率的计算和热量的耗损，都作了介绍，避免了繁多的理论推导和演算。

本书为全国轻工业中等专业学校食品工程专业教材。

亦可供从事食品生产的工人、技术人员、管

理干部参考学习，还可作为职业高中、技校、各食品专业培训班的教材。

<<食品工厂设备>>

书籍目录

目录

第一篇 食品工厂通用设备

第一章 物料输送设备

第一节 固体物料输送设备

一、带式输送机

二、斗式提升机

三、螺旋式输送机

第二节 流送装置

一、流送槽

二、真空吸料装置

三、气流输送设备

第三节 流体输送设备

一、离心泵

二、螺杆泵

三、齿轮泵

第二章 成品包装设备

第一节 贴标签机

一、镀锡薄钢板圆罐贴标签机

二、玻璃瓶罐贴标机

第二节 食品薄膜包装与设备

一、热收缩包装

二、高压蒸煮袋包装

第三节 外包装设备

一、装箱机

二、封箱机

三、捆扎机

第三章 制冷设备

第一节 人工制冷

一、人工制冷原理

二、单级压缩制冷系统

第二节 制冷系统的主要设备

一、制冷压缩机

二、冷凝器

三、膨胀阀

四、蒸发器

第三节 制冷系统的辅助设备

一、润滑油的分离和收集设备

二、制冷剂的贮存和分离设备

三、空气分离器

第二篇 罐头食品生产设备

第一章 镀锡薄钢板空罐制造设备

第一节 概述

一、罐藏容器的分类

二、镀锡薄钢板圆罐生产设备流程

第二节 切板机

<<食品工厂设备>>

- 一、 闸刀式切板机
- 二、 圆刀切板机
- 三、 波形压力切板机
- 第三节 罐底盖制造设备
- 一、 冲盖机
- 二、 罐盖圆边机
- 三、 罐盖注胶机
- 四、 罐盖烘干机
- 第四节 罐身制造设备
- 一、 半自动罐身制造设备
- 二、 罐身联合制造机
- 第五节 空罐检漏设备
- 一、 手动气筒式压力检验器
- 二、 脚踏式检漏机
- 三、 自动连续检漏机
- 第二章 实罐生产设备
- 第一节 罐头产品生产设备流程举例
- 一、 糖水桔片生产设备流程
- 二、 蘑菇罐头生产设备流程
- 三、 青刀豆罐头生产设备流程
- 四、 午餐肉罐头生产设备流程
- 第二节 原料预处理设备
- 一、 果蔬原料的清洗机械
- 二、 果蔬原料的分级分选设备
- 第三节 物料加工设备
- 一、 蘑菇定向切片机
- 二、 青刀豆切端机
- 三、 打浆机
- 四、 预煮设备
- 五、 12吨/日番茄酱真空浓缩设备
- 第四节 午餐肉专用加工设备
- 一、 绞肉机
- 二、 真空斩拌机
- 三、 真空搅拌机
- 第五节 装料设备
- 一、 固体装料机
- 二、 午餐肉的装料设备
- 第六节 封罐设备
- 一 封罐机的类型
- 二、 二重卷边形成原理
- 三、 GT4B6型自动封罐机
- 四、 GT4B2型真空自动封罐机
- 五、 封罐机配套设备
- 第七节 罐头杀菌设备
- 一、 杀菌设备的分类和选用
- 二、 立式杀菌锅
- 三、 卧式杀菌锅

<<食品工厂设备>>

- 四、杀菌锅主要工艺计算
- 五、卧式链带杀菌机
- 第三篇 乳制品生产设备
- 第一章 牛乳净化、分离设备
- 第一节 牛乳的净化及其设备
- 一、牛乳净化的目的
- 二、牛乳净化设备
- 第二节 牛乳的分离及其设备
- 一、牛乳分离的目的
- 二、牛乳分离的原理
- 三、牛乳分离机的结构
- 四、牛乳分离机生产能力的计算和操作要点
- 五、影响牛乳分离效果的因素
- 第二章 均质设备
- 第一节 概述
- 一、均质的目的
- 二、均质的温度
- 三、均质机的分类
- 第二节 高压均质机
- 一、高压均质机的工作原理
- 二、高压均质机的基本结构
- 三、高压均质机主要参数的计算
- 四、均质机的清洗与消毒
- 第三节 离心式均质机
- 一、离心式均质机的工作原理
- 二、离心式均质机的基本结构
- 三、离心式均质机的特点
- 第四节 超声波均质机
- 一、超声波均质机的工作原理
- 二、超声波均质机的基本结构
- 第三章 牛乳杀菌设备
- 第一节 概述
- 一、杀菌目的
- 二、杀菌方法
- 第二节 杀菌设备
- 一、圆筒式杀菌缸
- 二、蛇管式杀菌缸
- 三、列管式杀菌器
- 四、板式杀菌器
- 五、挤压滚筒杀菌器
- 第四章 奶油制造设备
- 第一节 概述
- 一、搅拌的机理和目的
- 二、搅拌机的种类
- 第二节 间歇式搅拌机
- 一、带轧辊的搅拌机
- 二、无轧辊搅拌机

<<食品工厂设备>>

第三节 连续式奶油机

- 一、连续式奶油机的结构
- 二、连续式奶油机的操作
- 三、连续式奶油机的清洗与消毒
- 四、连续式奶油机的特点

第五章 真空浓缩设备

第一节 概述

- 一、浓缩目的
- 二、真空浓缩的优点

第二节 盘管式浓缩设备

- 一、盘管式浓缩设备的结构
- 二、盘管式浓缩设备的工作原理
- 三、盘管式浓缩设备的特点

第三节 单效升膜式浓缩设备

- 一、单效升膜式浓缩设备的结构
- 二、单效升膜式浓缩设备的工作原理
- 三、单效升膜式浓缩设备的操作
- 四、单效升膜式浓缩设备的特点

第四节 单效降膜式浓缩设备

- 一、单效降膜式浓缩设备的结构
- 二、单效降膜式浓缩设备的工作原理
- 三、单效降膜式浓缩设备的操作
- 四、单效降膜式浓缩设备的特点

第五节 双效升膜式浓缩设备

- 一、双效升膜式浓缩设备的结构
- 二、双效升膜式（循环型）浓缩设备的工作原理
- 三、双效升膜式（循环型）浓缩设备的特点

第六节 双效降膜式浓缩设备

- 一、双效降膜式浓缩设备的结构
- 二、双效降膜式浓缩设备的工作原理
- 三、双效降膜式浓缩设备的特点

第七节 真空浓缩设备的附属设备

- 一、冷凝器
- 二、捕集器
- 三、抽真空装置

第八节 单效真空浓缩设备的主要参数计算

- 一、水份蒸发量 W 的计算
- 二、加热蒸汽消耗量 D 的计算
- 三、传热面积 F 的计算
- 四、传热系数 K 的计算
- 五、蒸发室的主要参数计算

第六章 喷雾干燥设备

第一节 概述

- 一、喷雾干燥机理
- 二、喷雾干燥的特点
- 三、喷雾干燥对设备的要求
- 四、料液的雾化方法

<<食品工厂设备>>

五、喷雾干燥室中热风与雾滴的运动形式

第二节 离心喷雾干燥设备

- 一、离心喷雾的原理
- 二、离心喷雾干燥的特点
- 三、离心喷雾器的型式与结构
- 四、尼罗式离心喷雾干燥设备
- 五、安海德罗式离心喷雾干燥设备

第三节 压力喷雾干燥设备

- 一、压力喷雾原理
- 二、压力喷雾器的型式和结构
- 三、卧式压力喷雾干燥设备
- 四、立式压力喷雾干燥设备
- 五、压力喷雾干燥设备的操作

第四节 喷雾干燥设备的组成与设计

- 一、喷雾干燥室
- 二、热风分配器
- 三、粉尘回收装置
- 四、空气过滤器
- 五、空气加热器
- 六、进风机与排风机
- 七、卸料装置

第四篇 面糖食品生产设备

第一章 焙烤制品生产设备

第一节 焙烤制品生产设备流程

- 一、饼干生产设备流程
- 二、面包生产设备流程

第二节 和面机

- 一、和面机的基本结构与工作原理
- 二、和面机的使用方法和特点

第三节 压片机

- 一、卧式压片机
- 二、立式压片机

第四节 成型机

- 一、间歇冲印成型机
- 二、摆动冲印成型机
- 三、辊印成型机
- 四、辊切成型机
- 五、挤压成型机

第五节 面包整形设备

- 一、面包切块机
- 二、面包搓圆机

第六节 烘烤设备

- 一、概述
- 二、风车式转炉
- 三、链条式平炉
- 四、带式平炉

第二章 方便面生产设备

<<食品工厂设备>>

第一节 方便面生产设备流程

一、生产设备流程

二、流程简述

第二节 方便面生产设备

一、和面机

二、熟化机

三、复合机和压延机

四、蒸面机

五、定量切块及自动分路装置

六、油炸机和烘干机

七、冷却机

八、检测器与包装机

第三章 糖果生产设备

第一节 糖果生产设备流程

一、糖果浇模成型生产设备流程

二、糖果冲压成型生产设备流程

第二节 真空熬糖设备

一、真空熬糖原理

二、真空熬糖设备的结构

三、真空熬糖设备的主要附属设备

四、真空薄膜熬糖设备

第三节 糖膏冷却设备

一、沉浸式冷却台

二、喷淋式冷却台

三、回流式冷却台

第四节 糖果成型设备

一、冲压成型机

二、浇模成型机

第五节 糖果包装机

一、概述

二、BZ350型糖果包装机

三、转盘糖果包装机

四、折叠式糖果包装机

第五篇 饮料生产设备

第一章 水处理设备

第一节 水的净化处理设备

一、混凝设备

二、过滤设备

第二节 水的软化处理设备

一、石灰软化处理设备

二、离子交换器

三、电渗析器

四、反渗透器

五、内压式中空纤维超滤器

第三节 水的消毒设备

一、氯消毒

二、臭氧消毒

<<食品工厂设备>>

三、紫外线消毒器

第二章 果汁生产及糖浆调配设备

第一节 果汁生产设备

一、榨汁机

二、过滤机

三、胶体磨

四、真空脱气罐

五、高温瞬时杀菌器

第二节 糖浆调配系统

一、糖浆调配的含义

二、糖浆调配设备

第三章 碳酸化设备

第一节 碳酸化原理

一、二氧化碳的含量与压力和温度的关系

二、二氧化碳含量与气液二相接触面积的关系

三、空气含量对二氧化碳含量的影响

第二节 碳酸化设备

一、薄膜式碳酸化器

二、喷雾式碳酸化器

三、喷射式碳酸化器

第三节 配比(混合)器

一、配比泵混合器

二、孔板定比例混合机

三、喷射式混合器

四、几种混合 - 碳酸化联合装置

第四节 CO₂预处理及其消耗量计算

一、CO₂预处理

二、CO₂消耗量计算

第四章 洗瓶机

第一节 概述

一、洗净能

二、洗瓶的基本方法

三、洗瓶机的型式

第二节 国内常见洗瓶机

一、半机械式洗瓶装置

二、浸泡喷冲内刷式自动洗瓶机

三、喷射式全自动洗瓶机

四、浸泡 - 喷射式自动洗瓶机

第五章 灌装设备

第一节 灌装机

一、灌装的基本方法

二、灌装机的分类

三、灌装机的主要机构

第二节 压盖机

一、压盖的工作过程

二、压盖机的主要结构

第三节 灌装自动线

<<食品工厂设备>>

- 一、结构要求
- 二、无瓶不灌装装置
- 三、液位控制装置
- 四、无盖停机装置
- 五、清洗（CIP）装置

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>