

<<食品工程原理>>

图书基本信息

书名：<<食品工程原理>>

13位ISBN编号：9787501954933

10位ISBN编号：7501954933

出版时间：2006-9

出版时间：轻工业出版社

作者：张旭光

页数：319

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>

<<食品工程原理>>

内容概要

《食品工程原理》是食品类专业重要的专业基础课，它的学习对象是食品加工过程中各种典型的单元操作。

从高等职业教育人才培养目标出发，本着“理论必需、够用为度，突出应用能力的培养原则”，本教材在编写中回避复杂的理论推导，理论方面以能使学生理解为度，加强应用方面的知识内容。

本书在编写中以流体流动、流体输送设备、非均相物系的分离、传热、蒸发、干燥为主要内容，将混合、乳化、破碎、筛分、压榨、蒸馏、吸收、萃取、膜分离等作为简介内容。

在每章开始都明确“学习目标”和“考核标准”；在每一节后都附有“思考题”用于学生复习和巩固，还有适量“作业题”用于学生练习；根据需要部分章节还附有实验内容。

可供高等院校食品类专业作为教学使用。

书籍目录

第一章 绪论第二章 流体流动第一节 概述第二节 流体的密度第三节 流体内部的静压强第四节 流体流动基本知识第五节 静止流体规律与应用第六节 流体在管道中流动时的能量损失第七节 流量的测量第三章 流体输送设备第一节 流体输送管路第二节 流体输送机械第三节 气体输送与压缩机械第四章 非均衡相物系的分离第一节 沉降第二节 过滤第三节 离心分离第四节 气体的其他净制设备第五章 传热第一节 概述第二节 热传导第三节 对流传热第四节 传热计算第五节 热辐射第六节 换热器第六章 蒸发第七章 干燥第八章 其他单元操作简介附录参考文献

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>