

<<膜分离技术与食品加工>>

图书基本信息

书名：<<膜分离技术与食品加工>>

13位ISBN编号：9787502566241

10位ISBN编号：7502566244

出版时间：2005-3

出版时间：化学工业出版社

作者：陈少洲

页数：175

字数：191000

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>

<<膜分离技术与食品加工>>

内容概要

本书是《现代食品加工新技术丛书》中的一本。

本书对膜分离技术在食品工业中的应用做了系统的介绍。

内容包括膜技术基本原理及其在乳制品加工、果蔬汁加工、制糖工业、发酵工业、粮油加工和酶制剂生产领域以及食品工业废弃物处理中的具体应用。

本书适合于食品工业以及膜分离领域的工程技术人员和研究人员阅读，也可供院校食品专业师生参考。

<<膜分离技术与食品加工>>

书籍目录

第一章 概论 第一节 膜种类 第二节 膜技术在食品加工中的应用概况 一、果蔬汁加工 二、乳制品加工 三、粮油加工 四、酿造工业 五、制糖工业 六、酶制剂工业 七、膜生物反应器在食品加工中的应用 八、膜技术在食品加工废弃物处理中的应用 九、软饮料加工 十、膜技术在食品加工中的应用前景及展望 第二章 膜技术基本原理 第一节 膜材料与膜组件 一、膜材料 二、膜组件 三、膜系统的操作方式 四、膜性能表征 第二节 膜分离原理 一、微滤 二、超滤 三、反渗透 四、纳滤 五、透析 六、电渗析 七、液膜 八、渗透汽化 九、膜蒸馏 第三节 膜污染及其控制 一、浓差极化 二、膜的污染 第三章 膜技术在果蔬汁加工中的应用 第一节 膜技术浓缩果蔬汁 第二节 膜技术澄清果蔬汁 第三节 膜过滤除菌技术在果蔬汁加工中的应用 第四节 膜技术回收果蔬汁芳香物质 第五节 膜技术提取天然色素 第六节 膜技术分离浓缩果胶 第七节 膜技术分离提取果蔬多糖 第四章 膜技术在乳制品加工中的应用 第一节 牛奶浓缩 第二节 膜技术分离乳清蛋白和浓缩乳糖 第三节 膜技术在乳清脱盐中的应用 第四节 膜技术分离提取牛奶中的活性因子 第五节 膜技术在牛奶杀菌中的应用 第五章 膜技术在粮油加工中的应用 第一节 膜技术分离谷物蛋白 第二节 膜技术从大豆乳清废水中提取活性因子 一、大豆乳清中回收乳清蛋白 二、膜技术从大豆乳清中提取分离低聚糖 第三节 膜技术在谷物油脂脱酸精炼中的应用 第六章 膜技术在酿造工业中的应用 第一节 膜过滤除菌技术在酿造工业中的应用 第二节 膜澄清技术在酿造工业中的应用 第三节 膜技术脱除酒精 第四节 膜技术在酒和含酒精饮料精制中的应用 第七章 膜技术在制糖工业中的应用 第一节 膜澄清技术在制糖工业中的应用 第二节 膜技术在糖液纯化中的应用 第三节 膜技术在糖汁浓缩中的应用 第八章 膜技术在酶制剂工业中的应用 第一节 膜技术生产酶制剂现状 第二节 膜技术分离浓缩植酸酶 第三节 膜技术分离浓缩菠萝蛋白酶 第四节 膜技术分离木瓜蛋白酶 第五节 膜技术分离生姜蛋白酶 第六节 膜技术分离生产溶菌酶 第七节 膜技术分离生产其他酶 第九章 膜生物反应器在食品加工中的应用 第十章 膜技术在食品加工废弃物处理中的应用 第十一章 膜技术在软饮料生产中的应用 参考文献

<<膜分离技术与食品加工>>

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>