

<<油脂精炼与加工工艺学>>

图书基本信息

书名：<<油脂精炼与加工工艺学>>

13位ISBN编号：9787502569471

10位ISBN编号：7502569472

出版时间：2005-7

出版时间：化学工业出版社

作者：何东平

页数：340

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>

<<油脂精炼与加工工艺学>>

内容概要

本书共13章。

系统地介绍了毛油的来源及组成、毛油的初步处理、油脂脱胶、油脂脱酸、油脂脱色、油脂脱臭、油脂脱蜡、油脂分提、油脂氢化、酯交换、油脂深加工产品和油脂产品的包装及储存等内容。

阐述了精炼和加工过程的基本原理、工艺流程及相关参数、设备结构及操作方法。

本书是食品科学与工程专业的本、专科教材，也可作为相近专业师生和从事油脂加工科学研究、生产技术人员的参考书。

<<油脂精炼与加工工艺学>>

书籍目录

第1章 毛油的来源及组成	1.1 毛油的组成及性质	1.1.1 水分	1.1.2 固体杂质	1.1.3 胶溶性杂质	1.1.4 脂溶性杂质	1.1.5 毒性物质	1.2 油脂精炼的目的和方法	1.2.1 油脂精炼的目的	1.2.2 油脂精炼的方法				
第2章 毛油的初步处理	2.1 毛油的沉降	2.1.1 沉降原理	2.1.2 影响沉降的因素	2.1.3 沉降设备	2.2 毛油的过滤	2.2.1 过滤理论	2.2.2 过滤设备	2.3 毛油的离心分离	2.3.1 离心分离机理	2.3.2 离心分离设备			
第3章 油脂脱胶	3.1 油脂水化脱胶	3.1.1 水化脱胶的基本原理	3.1.2 影响水化脱胶的因素	3.1.3 水化脱胶工艺	3.1.4 水化脱胶设备	3.2 油脂酸炼脱胶	3.2.1 硫酸脱胶原理	3.2.2 磷酸脱胶	3.3 其他方法脱胶	3.3.1 干式脱胶	3.3.2 湿式脱胶	3.3.3 超级脱胶	3.3.4 Alcon方法
第4章 油脂脱酸	4.1 油脂碱炼脱酸	4.1.1 碱炼的基本原理	4.1.2 影响碱炼的因素	4.1.3 碱炼损耗及碱炼效果	4.1.4 碱炼脱酸工艺	4.1.5 碱炼脱酸设备	4.2 其他脱酸方法	4.2.1 蒸馏脱酸法	4.2.2 液-液萃取法	4.2.3 酯化脱酸法			
第5章 油脂脱色	5.1 吸附脱色	5.1.1 吸附剂	5.1.2 吸附脱色机理	5.1.3 影响吸附脱色的因素	5.1.4 吸附脱色设备	5.1.5 吸附脱色工艺	5.2 其他脱色法	5.2.1 光能脱色法	5.2.2 热能脱色法	5.2.3 空气脱色法	5.2.4 试剂脱色法	5.2.5 其他脱色法	
第6章 油脂脱臭	第7章 油脂脱蜡	第8章 油脂分提	第9章 油脂氢化	第10章 油脂酯交换	第11章 油脂深加工产品	第12章 油脂产品包装及储存	第13章 油脂检化验分析	附录	参考文献				

<<油脂精炼与加工工艺学>>

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>