

<<肉类加工机械>>

图书基本信息

书名：<<肉类加工机械>>

13位ISBN编号：9787502583521

10位ISBN编号：7502583521

出版时间：2006-5

出版时间：化学工业出版社

作者：李满林

页数：343

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>

## <<肉类加工机械>>

### 内容概要

本书主要介绍了各种肉类加工机械。

全书包括三部分内容：畜禽屠宰分割机械、熟肉制品加工机械、肉制品深加工设备及辅助设备。

本书是一部比较全面、有较高实用价值和参考意义的专著，适用于从事食品生产的技术、生产人员阅读，也可供从事食品科研及有关大专院校师生参考。

本书主要介绍了各种肉类加工机械。

按照肉类食品工业原料和产品种类以及加工工艺进行分类，本书包括三部分内容：畜禽屠宰分割机械、熟肉制品加工机械、肉制品深加工设备及辅助设备。

本书适用于食品工程专业技术人员，食品生产及管理人员，机械设计、生产技术人员及大专院校师生阅读、使用。

## &lt;&lt;肉类加工机械&gt;&gt;

## 书籍目录

绪论一、肉类食品机械化的意义二、肉类食品机械化的特点三、肉类食品机械化的发展历程四、肉类食品机械的分类第一篇 屠宰分割机械第一章 屠宰机械第一节 猪屠宰加工机械一、候宰淋浴二、生猪输送机三、击晕设备四、平板输送机五、毛猪悬挂自动线六、刺杀放血七、洗猪机八、浸烫设备九、打毛、刮毛设备十、燎毛设备十一、修刮、抛光十二、剥皮设备十三、白肉自动线十四、同步检验线十五、劈半十六、副产品处理设备十七、割头尾十八、冲洗设备十九、其他设备第二节 牛屠宰机械一、宰前检疫和管理二、牵引设备三、致晕设备四、毛牛提升机五、放血线六、胴体输送机七、预剥皮设备八、剥皮设备九、同步检验线十、切割设备十一、副产品处理设备十二、其他设备第三节 羊屠宰设备一、致晕设备二、羊放血输送线三、羊撕皮机四、切割设备五、副产品处理设备六、灭菌及消毒设备第四节 禽屠宰机械一、输送链二、自动水浴电晕机三、宰杀放血四、浸烫设备五、脱羽机六、去绒毛设备七、挂拍清洗机八、去头、切爪机九、取内脏线十、预冷装置十一、分割生产线十二、辅助设备第二章 分割剔骨机械第一节 概述一、生产场地二、卫生要求第二节 输送机和分割锯一、输送机二、分割锯第三节 骨肉分离机一、骨肉分离机简介二、结构和工作原理三、分离肉质量控制四、电子控制系统五、卫生和安全六、技术参数七、性能特点第四节 分料机及分割肉包装设备一、圆盘分料机二、分割肉包装设备第二篇 熟肉制品加工机械第三章 冻肉切割机械第一节 冻肉切块机一、冻肉切块机的特点二、主要技术参数第二节 冻肉切片机一、结构及工作原理二、技术参数三、安装、调试及运转四、操作方法及注意事项五、保养、维修六、润滑七、常见故障及处理第四章 绞肉机第一节 普通绞肉机一、绞肉机的结构原理二、安装调试三、绞肉机的使用四、维修与保养五、清洗和润滑六、可能出现的故障与排除方法七、生产能力计算第二节 双搅龙绞肉机一、功能特色二、标准配置三、选购配置四、技术参数第三节 去筋膜绞肉机一、去筋膜绞肉机除筋原理二、去筋膜绞肉机的结构第五章 切丁机械和搅拌机械第一节 切丁机械一、优点二、主要结构和技术参数三、工作原理四、操作方法五、机器的安装、保养及维修第二节 搅拌机械一、搅拌机的结构及工作原理二、技术参数三、搅拌机的安装技术要求与试车四、真空搅拌机的使用操作五、维护与保养六、搅拌机可能出现的各种故障及排除方法第六章 乳化机械和斩拌机第一节 乳化机械一、结构和工作原理二、功能特点三、操作规程四、操作注意事项五、HR 6000型乳化机(以瑞邦为例)第二节 斩拌机一、斩拌机的主要结构二、工作原理三、设备的安装、调试和试运转四、斩拌机的操作要领五、ZB 200L斩拌机主要技术参数六、斩拌机的保养第七章 盐水机械、嫩化机械和滚揉腌制设备第一节 盐水机械一、盐水搅拌机二、盐水配置器三、盐水注射设备第二节 嫩化机械一、嫩化机二、蛋白活化嫩化机第三节 滚揉腌制设备一、滚揉机二、按摩机第八章 充填灌装机、薄膜热合机械和打卡机第一节 充填机一、活塞式灌肠机二、真空灌肠机三、国产真空液压灌装机四、双螺杆真空灌肠机五、CHG-01型齿轮灌肠机六、自吸式液压灌肠机七、weller GC-1型节压式真空灌肠机第二节 高温火腿肠专用自动充填结扎机械一、主要结构与工作原理二、操作保养第三节 薄膜热合机械一、应用二、优点三、与机器连接起来的优势四、功能和操作五、兼容性六、预成型打卡系统第四节 打卡机一、长城卡双卡打卡机二、铝丝双卡打卡机三、手动打卡机第九章 自动挂肠机械、香肠剥皮机械第一节 自动挂肠机械一、自动挂肠灌装机二、扭结机第二节 香肠剥皮机械一、主要结构二、工作原理三、操作保养第十章 封罐、蒸煮杀菌和烟熏机械第一节 封罐机一、卷边的形成原理二、真空封罐机第二节 蒸煮和杀菌设备一、蒸煮装置二、高温杀菌设备第三节 连续式二次杀菌设备和其他杀菌设备一、连续式二次杀菌设备二、肉制品的其他杀菌设备第四节 烟熏设备一、全自动烟熏炉二、半自动烟熏炉三、烟熏土炉四、烘房第五节 快速冷却机一、机械的特点二、运转概况三、产品规格及处理能力四、使用实例第十一章 火腿切片机械、肉松类机械、包装及辅助机械第一节 火腿切片机械一、用途与分类二、设备结构与工作原理三、使用与操作第二节 肉松类机械一、炒松机二、擦松机械三、拣松机第三节 包装机械一、袋装真空包装机二、拉伸膜包装机第四节 辅助机械一、木粒机二、提升机三、磨刀机四、辅助用具第三篇 肉制品深加工设备和肉品加工辅助设备第十二章 肉制品油炸机械第一节 肉丸系列机械一、打浆机二、丸子机第二节 成型机一、用途二、结构组成及原理三、技术参数第三节 涂粉机、涂液机和上面包屑机一、涂粉机二、涂液机三、上面包屑机第四节 油炸机一、常压油炸二、真空油炸三、油炸机的分类四、常压油炸设备五、真空油炸设备六

<<肉类加工机械>>

、压力炸锅第五节 烘烤机和蒸煮机一、烘烤机二、蒸煮机第十三章 食品冻结装置第一节 隧道式连续速冻机一、隧道式连续单体速冻装置二、隧道式连续双体速冻装置三、隧道式连续速冻装置的结构与特点四、隧道式速冻机的选型与计算第二节 螺旋式速冻机一、单螺旋式速冻机二、双螺旋式速冻机三、螺旋式速冻机的结构及特点第三节 平板式速冻机和回转式速冻机一、平板式速冻机二、回转式速冻机第四节 液氮速冻装置和液体CO<sub>2</sub>速冻装置一、液氮速冻装置二、液体CO<sub>2</sub>速冻设备第十四章 肉品加工辅助设备第一节 肉类中心温度计和泡沫清洗机一、肉类中心温度计二、泡沫清洗机第二节 风淋设备和洗箱机一、风淋机二、风幕机三、洗箱机第三节 制冰机和空压机一、制冰机二、空压机第四节 臭氧发生器和高压水枪一、臭氧发生器二、高压水枪第五节 喷码机和金属检测仪一、喷码机二、金属检测仪参考文献

## &lt;&lt;肉类加工机械&gt;&gt;

## 章节摘录

绪论 一、肉类食品机械化的意义 二、肉类食品机械化的特点 三、肉类食品机械化的发展历程 四、肉类食品机械的分类 第一篇屠宰分割机械 第一章 屠宰机械 第一节 猪屠宰加工机械 一、候宰淋浴 二、生猪输送机 三、击晕设备 四、平板输送机 五、毛猪悬挂自动线 六、刺杀放血 七、洗猪机 八、浸烫设备 九、打毛、刮毛设备 十、燎毛设备 十一、修刮、抛光 十二、剥皮设备 十三、白肉自动线 十四、同步检验线 十五、劈半 十六、副产品处理设备 十七、割头尾 十八、冲洗设备 十九、其他设备 第二节 牛屠宰机械 一、宰前检疫和管理 二、牵引设备 三、致晕设备 四、毛牛提升机 五、放血线 六、胴体输送机 七、预剥皮设备 八、剥皮设备 九、同步检验线 十、切割设备 十一、副产品处理设备 十二、其他设备 第三节 羊屠宰设备 一、致晕设备 二、羊放血输送线 三、羊撕皮机 四、切割设备 五、副产品处理设备 六、灭菌及消毒设备 第四节 禽屠宰机械 一、输送链 二、自动水浴电晕机 三、宰杀放血 四、浸烫设备 五、脱羽机 六、去绒毛设备 七、挂拍清洗机 八、去头、切爪机 九、取内脏线 十、预冷装置 十一、分割生产线 十二、辅助设备 第二章 分割剔骨机械 第一节 概述 一、生产场地 二、卫生要求 第二节 输送机和分割锯 一、输送机 二、分割锯 第三节 骨肉分离机 一、骨肉分离机简介 二、结构和工作原理 三、分离肉质量控制 四、电子控制系统 五、卫生和安全 六、技术参数 七、性能特点 第四节 分料机及分割肉包装设备 一、圆盘分料机 二、分割肉包装设备 第二篇熟肉制品加工机械 第三章 冻肉切割机械 第一节 冻肉切块机 一、冻肉切块机的特点 二、主要技术参数 第二节 冻肉切片机 一、结构及工作原理 二、技术参数 三、安装、调试及运转 四、操作方法及注意事项 五、保养、维修 六、润滑 七、常见故障及处理 第四章 绞肉机 第一节 普通绞肉机 一、绞肉机的结构原理 二、安装调试 三、绞肉机的使用 四、维修与保养 五、清洗和润滑 六、可能出现的故障与排除方法 七、生产能力计算 第二节 双搅龙绞肉机 一、功能特色 二、标准配置 三、选购配置 四、技术参数 第三节 去筋膜绞肉机 一、去筋膜绞肉机除筋原理 二、去筋膜绞肉机的结构 第五章 切丁机械和搅拌机械 第一节 切丁机械 一、优点 二、主要结构和技术参数 三、工作原理 四、操作方法 五、机器的安装、保养及维修 第二节 搅拌机械 一、搅拌机的结构及工作原理 二、技术参数 三、搅拌机的安装技术要求与试车 四、真空搅拌机的使用操作 五、维护与保养 六、搅拌机可能出现的各种故障及排除方法 第六章 乳化机械和斩拌机 第一节 乳化机械 一、结构和工作原理 二、功能特点 三、操作规程 四、操作注意事项 五、HR型乳化机(以瑞邦为例) 第二节 斩拌机 一、斩拌机的主要结构 二、工作原理 三、设备的安装、调试和试运转 四、斩拌机的操作要领 五、ZBL斩拌机主要技术参数 六、斩拌机的保养 第七章 盐水机械、嫩化机械和滚揉腌制设备 第一节 盐水机械 一、盐水搅拌机 二、盐水配置器 三、盐水注射设备 第二节 嫩化机械 一、嫩化机 二、蛋白活化嫩化机 第三节 滚揉腌制设备 一、滚揉机 二、按摩机 第八章 充填灌装机、薄膜热合机械和打卡机 第一节 充填机 一、活塞式灌肠机 二、真空灌肠机 三、国产真空液压灌装机 四、双螺杆真空灌肠机 五、CHG?型齿轮灌肠机 六、自吸式液压灌肠机 七、Weller GC? 型节 压式真空灌肠机 第二节 高温火腿肠专用自动充填结扎机械 一、主要结构与工作原理 二、操作保养 第三节 薄膜热合机械 一、应用 二、优点 三、与机器连接起来的优势 四、功能和操作 五、兼容性 六、预成型打卡系统 第四节 打卡机 一、长城卡双卡打卡机 二、铝丝双卡打卡机 三、手动打卡机 第九章 自动挂肠机械、香肠剥皮机械 第一节 自动挂肠机械 一、自动挂肠灌装机 二、扭结机 第二节 香肠剥皮机械 一、主要结构 二、工作原理 三、操作保养 第十章 封罐、蒸煮杀菌和烟熏机械 第一节 封罐机 一、卷边的形成原理 二、真空封罐机 第二节 蒸煮和杀菌设备 一、蒸煮装置 二、高温杀菌设备 第三节 连续式二次杀菌设备和其他杀菌设备 一、连续式二次杀菌设备 二、肉制品的其他杀菌设备

## &lt;&lt;肉类加工机械&gt;&gt;

- 第四节 烟熏设备 一、全自动烟熏炉 二、半自动烟熏炉 三、烟熏土炉 四、烘房  
 第五节 快速冷却机 一、机械的特点 二、运转概况 三、产品规格及处理能力 四、使用实例  
 第十一章 火腿切片机械、肉松类机械、包装及辅助机械 第一节 火腿切片机械  
 一、用途与分类 二、设备结构与工作原理 三、使用与操作 第二节 肉松类机械  
 一、炒松机 二、擦松机械 三、拣松机 第三节 包装机械 一、袋装真空包装机 二、拉伸膜包装机  
 第四节 辅助机械 一、木粒机 二、提升机 三、磨刀机 四、辅助用具  
 第三篇肉制品深加工设备和肉品加工辅助设备 第十二章 肉制品油炸机械 第一节 肉丸系列机械  
 一、打浆机 二、丸子机 第二节 成型机 一、用途 二、结构组成及原理 三、技术参数  
 第三节 涂粉机、涂液机和上面包屑机 一、涂粉机 二、涂液机 三、上面包屑机  
 第四节 油炸机 一、常压油炸 二、真空油炸 三、油炸机的分类 四、常压油炸设备  
 五、真空油炸设备 六、压力炸锅 第五节 烘烤机和蒸煮机 一、烘烤机 二、蒸煮机  
 第十三章 食品冻结装置 第一节 隧道式连续速冻机 一、隧道式连续单体速冻装置  
 二、隧道式连续双体速冻装置 三、隧道式连续速冻装置的结构与特点 四、隧道式速冻机的选型与计算  
 第二节 螺旋式速冻机 一、单螺旋式速冻机 二、双螺旋式速冻机 三、螺旋式速冻机的结构及特点  
 第三节 平板式速冻机和回转式速冻机 一、平板式速冻机 二、回转式速冻机  
 第四节 液氮速冻装置和液体CO速冻装置 一、液氮速冻装置 二、液体CO速冻设备  
 第十四章 肉品加工辅助设备 第一节 肉类中心温度计和泡沫清洗机 一、肉类中心温度计  
 二、泡沫清洗机 第二节 风淋设备和洗箱机 一、风淋机 二、风幕机 三、洗箱机  
 第三节 制冰机和空压机 一、制冰机 二、空压机 第四节 臭氧发生器和高压水枪  
 一、臭氧发生器 二、高压水枪 第五节 喷码机和金属检测仪 一、喷码机 二、金属检测仪  
 参考文献

<<肉类加工机械>>

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>