

<<食品工业高新技术设备和工艺>>

图书基本信息

书名：<<食品工业高新技术设备和工艺>>

13位ISBN编号：9787502594190

10位ISBN编号：7502594191

出版时间：2007-1

出版时间：化学工业出版社

作者：邓立

页数：245

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>

## <<食品工业高新技术设备和工艺>>

### 内容概要

《食品工业高新技术设备和工艺》是《现代食品工业技术丛书》中的一个分册。介绍了食品工业各类单项技术中的高新技术和设备，包括加工技术、分离技术、保鲜技术、灭菌技术和生物技术等，具体阐述了各类技术中涉及的新型设备、工艺，以及适用的范围，还特别详解了其在具体产品中的应用实例。设备-工艺-应用范围-实例的结构，帮助读者了解产品性能和特点，提供选择设备的思路和要点，是食品企业进行技术升级改造、提高生产效率和产品品质必不可少的参考书。同时也可以供食品工艺、食品机械专业的大专院校师生参考使用。

## <<食品工业高新技术设备和工艺>>

### 书籍目录

第一章 现代食品工业加工技术中常用的高新技术设备第一节 超微粉碎设备第二节 高压均质机第三节 挤压设备第四节 超声乳化设备第五节 低温粉碎设备第二章 现代食品工业分离技术中常用的高新技术设备第一节 超临界流体萃取设备第二节 膜分离设备及在食品工业中的应用第三节 分子蒸馏设备第四节 色谱分离设备第五节 冷冻干燥设备第三章 现代食品工业保鲜技术中常用的高新技术设备第一节 气调储藏保鲜设备和库房第二节 冰温保鲜技术设备第三节 纳米技术在食品保鲜上的应用第四节 气调保鲜包装及设备第四章 现代食品工业灭菌技术中常用的高新技术设备第一节 超高温灭菌设备第二节 超高压灭菌设备第三节 辐照灭菌、保鲜设备第四节 除菌过滤设备第五章 现代食品工业工程和保健食品工厂中常用的最新技术设备第一节 固定化酶反应设备第二节 自动控制发酵设备和细胞生物反应器第三节 保健食品工厂的新技术装备第四节 保健食品是工厂的GMP洁净车间和设备选择第六章 现代食品工业高新技术应用案例第一节 纯净水的生产制造第二节 小麦胚芽油的萃取和精制第三节 淀粉糖的色谱分离第四节 羊胎盘的冷冻干燥和粉碎第五节 小包装食品的辐射灭菌保鲜第六节 固体粉末蔬菜的生产第七节 荔枝等热带水果的常温保鲜第八节 乳品生产的无菌包装第九节 粉末油脂的微胶囊包裹第十节 单甘酯的分子蒸馏参考文献

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>