

<<食品机械>>

图书基本信息

书名：<<食品机械>>

13位ISBN编号：9787502598181

10位ISBN编号：7502598189

出版时间：2007-1

出版单位：化学工业

作者：崔建云

页数：313

字数：523000

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>

<<食品机械>>

内容概要

作为食物机械与包装机械工程师资格认证培训教材，为提高使用者在本专业方面分析问题和解决问题的能力，兼顾实用性及启发性，本书主要阐述了现代食品加工业常用的食品加工机械与设备的基本类型、工作原理、典型结构、工作过程、典型构件、主要应用特性及使用要点等内容。

全书按操作单元分章编写，共分为14章，包括物料输送机械与设备、固体物料分选机械、皮壳剥离机械、物料切割与粉碎机械、物料分离机械、物料混合与搅拌机械、液态反应设备、食品成型机械、食品熟制设备、食品挤压加工设备、换热与加热杀菌设备、浓缩设备、物料干燥设备和制冷与速冻设备。

本教材涉及面广，内容丰富，图文并茂，实用性强。

还可供从事农产品加工、食品加工、生物工程领域的教学、科研、管理、生产和设备经营单位的有关人员参考使用。

<<食品机械>>

书籍目录

第一章 物料输送机械与设备 本章学习目标 第一节 固体物料输送机械 第二节 液体物料输送机械 思考题第二章 固体物料分选机械 本章学习目标 第一节 固体物料分选方法概述 第二节 散粒体物料分选机械 第三节 块状物料分选机械 第四节 现代分选技术装备 思考题第三章 皮壳剥离机械 本章学习目标 第一节 剥壳机械 第二节 去皮机械 第三节 去核机械 思考题第四章 物料切割与粉碎机械 本章学习目标 第一节 概述 第二节 切割机械 第三节 粉碎机械 思考题第五章 物料分离机械 本章学习目标 第一节 概述 第二节 压榨机械与设备 第三节 过滤设备 第四节 离心机 第五节 膜技术设备 第六节 萃取机械 第七节 蒸馏设备 思考题第六章 物料混合与搅拌机械 本章学习目标 第一节 粉体混合机 第二节 液体搅拌器 第三节 均质机 第四节 捏合机 第五节 气流混合设备 第六节 静态混合器简介 思考题第七章 液态反应设备 本章学习目标 第一节 液态反应的技术特点 第二节 嫌气发酵设备 第三节 通风发酵设备 思考题第八章 食品成型机械第九章 食品熟制设备第十章 食品挤压加工设备第十一章 换热与热杀菌设备第十二章 浓缩设备第十三章 物料干燥设备第十四章 制冷与速冻设备模拟考卷(A卷) 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>