

<<现代农副产品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<现代农副产品加工技术>>

13位ISBN编号：9787513516112

10位ISBN编号：7513516111

出版时间：2012-2

出版时间：外语教学与研究出版社

作者：徐明生 编

页数：138

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>

<<现代农副产品加工技术>>

内容概要

《现代农副产品加工新技术》是为了提高中职农副产品加工专业教师专业能力，在国家教育部和财政部“中等职业学校教师素质提高计划”项目的资助下编写的。全书共分8个专题，5个实训，阐述了新理论、新知识、新技术、新方法在农副产品加工中的应用。

<<现代农副产品加工技术>>

书籍目录

专题一 生物技术在农副产品加工中的应用一、生物技术概述二、生物技术在农副产品加工中的应用
专题二 农副产品干制技术一、干制技术概述二、干制技术在农副产品加工中的应用
专题三 农副产品杀菌新技术一、现代冷杀菌技术二、常用冷杀菌技术在农副产品加工中的应用
专题四 食品微胶囊技术一、食品微胶囊技术概述二、微胶囊技术在农副产品加工中的应用
专题五 食品质构调整新技术一、食品质构概述二、挤压蒸煮和气流膨化技术三、挤压蒸煮技术在农副产品加工中的应用四、气流膨化技术在农副产品加工中的应用
专题六 提取分离新技术一、提取技术概述二、分离技术概述三、提取分离新技术的应用
专题七 色谱技术一、色谱技术概述二、色谱技术在农副产品加工中的应用
专题八 农副产品安全快速检测技术一、农副产品安全快速检测技术概述二、安全快速检测技术在农副产品加工中的应用
实训一 液相色谱法检测牛奶中的三聚氰胺的含量实训二 气相色谱法检测大米中有机磷的残留量
实训三 大米的挤压膨化技术实训四 直投式乳酸菌发酵剂的制备实训五 超声波辅助提取技术的应用
参考文献

<<现代农副产品加工技术>>

章节摘录

微波加热腔体也是真空压力容器。

微波源一般采用多管形式。

整机的脱水能力取决于微波总功率，微波功率可调。

电器控制保护系统根据用户的要求，可设计不同档次的控制形式。

测控系统主要对温度和腔内压力的测量给予显示、自动控制。

真空获得系统根据用户物料真空干燥的不同温度要求，选择不同极限真空度的真空获得系统。

物料盘根据用户物料的特性，设计装载物料的形式、物料盘的材质等。

最好设计转动盘，可使微波加热均匀。

防止微波泄漏必须采取微波专业防泄漏措施，使微波泄漏量在国家标准以内。

(2) 连续式微波真空干燥设备基本组成除了以上部分没有物料盘外，还有物料传输系统和进出料装置。

连续式设备与物料的特性有很大关系，由于物料进出和传输的限制，有的物料就不能设计成连续式的。

。

.....

<<现代农副产品加工技术>>

编辑推荐

《现代农副产品加工技术》是教育部、财政部中等职业学校教师素质提高计划成果，农副产品加工专业师资培训包开发项目（LBZD006）。

<<现代农副产品加工技术>>

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>