

<<食品加工机械与设备>>

图书基本信息

书名：<<食品加工机械与设备>>

13位ISBN编号：9787565500565

10位ISBN编号：7565500569

出版时间：2010-12

出版时间：中国农业大学

作者：席会平//田晓玲

页数：353

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>

<<食品加工机械与设备>>

内容概要

本书紧密结合我国食品工业发展实际，详细介绍食品加工厂常用机械与设备的基本工作原理、基本结构、性能特点以及操作注意事项等。

本书主要介绍食品加工常用机械与设备，按照食品生产工艺实际需要先后顺序编排各章节，比较全面地包括了食品加工中常用的机械设备。

全书共分10章，分别介绍物料输送机械与设备，清洗、分级分选机械与设备，切分、分离机械与设备，粉碎、均质及混合机械与设备，杀菌机械与设备，食品浓缩、干燥机械与设备，食品热加工机械与设备，食品冷加工机械与设备，食品成型加工设备和食品包装机械与设备。

<<食品加工机械与设备>>

书籍目录

第一章 物料输送机械与设备 第一节 固体物料输送机械与设备 第二节 流体物料输送机械与设备 复习思考题 实验实训 离心泵的拆装和使用第二章 清洗、分级分选机械与设备 第一节 果蔬原料清洗机械 第二节 瓶罐清洗机械 第三节 筛分机械 第四节 形状分级机械 第五节 其他分选机械 复习思考题 实验实训 全自动洗瓶机的观察和维护第三章 切分、分离机械与设备 第一节 去皮切分机械与设备 第二节 离心分离机械与设备 第三节 过滤机械与设备 第四节 膜分离设备 第五节 萃取设备 复习思考题 实验实训 绞肉机的观察和使用维护第四章 粉碎、均质及混合机械与设备 第一节 粉碎机械 第二节 均质机械 第三节 混合机械与设备 第四节 调和机械 复习思考题 实验实训一 均质机械的使用维护 实验实训二 调和机械的使用维护第五章 杀菌机械与设备 第一节 概述 第二节 直接加热超高温短时杀菌设备 第三节 间接式超高温杀菌设备 第四节 罐装食品杀菌设备 第五节 其他新型杀菌设备 复习思考题 实验实训 杀菌锅的观察和使用维护第六章 食品浓缩、干燥机械与设备 第一节 概述 第二节 食品浓缩机械与设备 第三节 食品干燥设备 复习思考题 实验实训 小型喷雾干燥设备的观察和使用维护第七章 食品热加工机械与设备 第一节 焙烤设备 第二节 预煮设备 第三节 油炸设备 复习思考题 实验实训 焙烤设备的使用、调整与维护第八章 食品冷加工机械与设备 第一节 制冷原理与设备 第二节 食品冷却方法与装置 第三节 食品冻结装置 第四节 食品解冻装置 复习思考题 实验实训 参观冷食、冷饮加工企业第九章 食品成型加工设备第十章 食品包装机械与设备参考文献

<<食品加工机械与设备>>

章节摘录

版权页：插图：一、带式输送机带式输送机是食品工厂中使用最广泛的一种固体物料连续输送机械。它常用于在水平方向或倾斜度不大（

<<食品加工机械与设备>>

编辑推荐

《食品加工机械与设备》是高职高专教育“十二五”规划建设教材。

<<食品加工机械与设备>>

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>