

《食品通用机械与设备》

图书基本信息

书名：《食品通用机械与设备》

13位ISBN编号：9787562308034

10位ISBN编号：7562308039

出版时间：2005-10

出版社：华南理工大学科学出版社

作者：蒋迪清 编

页数：289

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《食品通用机械与设备》

内容概要

食品工业的发展，在走向现代化的今天，很大程度上依赖于食品机械的发展。而食品机械的发展，人才的培养至为关键。因此，我们编写了这本教材，为我国食品机械的人才培养尽一分力。

由于我国地域广大，食品工业的行业众多，目前已形成谷物加工、油脂、制糖、饮料、发酵、水产品加工、肉类加工、方便食品的制造等二十多个行业。各个行业的加工工艺、风味要求等都不相同，使食品机械的种类繁多，给食品机械的系统化、理论化带来了一定的困难。

为了适应食品机械的发展，我们参考了国内外有关食品机械的资料，并参考了“全国包装和食品机械全行业基本情况和发展前景调查研究课题组”对我国食品机械分布线索的研究资料，编写了这套教材。教材的编写力求结合食品机械当前的实际，使覆盖面更广。为此，这套教材分二册编写，一册为《食品通用机械与设备》，内容为食品工厂较为通用的机械与设备；另一册为《食品专用加工机械》内容为分门别类地介绍食品工机械，如饮料机械、米面食品加工机械、水产品加工机械、肉类加工机械等。两册书讲授约为120学时。这套教材适用于高等院校食品机械、食品工程、农产品加工与贮藏等专业，也可以作为食品机械科研、设计、制造和食品工厂工程技术人员的参考资料。

《食品通用机械与设备》

书籍目录

第一章 食品机械的材料 一、不锈钢 二、钢铁材料 三、有色金属 四、非金属材料 五、材料的耐蚀抗磨表面处理第二章 食品分选机械 第一节 果蔬分选机械 第二节 摆动筛 第三节 国外分选机械发展状况第三章 食品原料的清理与清洗机械 第一节 食品原料中的杂质及清理方法 第二节 食品原料的清理机械与设备 第三节 食品原料的清洗机械第四章 食品粉碎机械 第一节 豆制品粉碎机械 第二节 果蔬加工粉碎机械 第三节 其他粉碎机械 第四节 粉碎机械发展概况第五章 搅拌及均质机械 第一节 搅拌的种类及其特性 第二节 搅拌机 第三节 调和机 第四节 混合机 第五节 均质机第六章 蒸发浓缩设备 第一节 蒸发浓缩设备的分类和选择 第二节 常压蒸发设备 第三节 单效真空浓缩设备 第四节 液膜式蒸发浓缩设备 第五节 真空浓缩装置的辅助设备 第六节 真空浓缩锅的主要计算第七章 食品干燥机械 第一节 箱式与带式干燥器 第二节 滚筒干燥器 第三节 流化床干燥器 第四节 气流干燥器 第五节 冷冻干燥设备 第七节 电磁辐射食品干燥机简介 第八节 国外干燥机械发展动态第八章 食品杀菌设备 第一节 直接加热杀菌设备第九章 食品供排料机械主要参考文献

《食品通用机械与设备》

精彩短评

1、该供应商提供书籍非常准时，书页完整。

《食品通用机械与设备》

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：www.tushu111.com