

《微波加热工艺及国外专利精选》

图书基本信息

书名：《微波加热工艺及国外专利精选》

13位ISBN编号：9787800111754

10位ISBN编号：780011175X

出版时间：1995-11

出版社：专利文献出版社

作者：王绍林

页数：148

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

《微波加热工艺及国外专利精选》

内容概要

内 容 简 介

本书内容共分两篇：第一篇着重论述本书精选的专利所涉及的微波加热干燥、杀菌和解冻回温机理、微波加热工艺特点和制定原则，以及在抑制微波泄漏、物料温度测量和设备自动控制等方面，与常规加热技术差别的基础知识；第二篇例举国外食品微波加热技术若干专利，使读者了解微波加热技术在食品加工中应用研究的难点和方向。

本书为《微波食品工程》专著的姊妹篇。它侧重于微波加工工艺阐述，简明扼要、重点突出。适合于食品工程和电子工程专业院校师生，以及科研、生产单位工程技术人员阅读。同时，因微波加热工艺原则的通用性，本书对其它专业使用微波加热方法的技术人员，也具有一定的参考价值。

书籍目录

目录

第一篇 微波食品加工工艺及其有关技术

第一章 微波食品生产与微波加工工艺

第一节 国外微波食品生产和设备

一 微波烹调的肉食制品和设备

二 鸡块的微波预烹调设备和工艺

三 肉馅饼的工业化生产

第二节 微波加热技术应用中的工艺问题

一 微波加热技术在食品加工中的应用

二 微波加热工艺问题探索

第二章 微波膨化工艺和均衡温度问题

第一节 微波膨化工艺效果的独特性

一 微波膨化烟梗

二 微波膨化苹果片

三 薯片、面制品的无油浸炸工艺

第二节 “均衡温度”的必要性及其应用

一 “均衡温度”的必要性

二 “均衡温度”的应用

第三节 淀粉料和蛋白质料的微波膨化工艺

一 淀粉料膨化的物理和生化作用

二 蛋白质坯料膨化干燥中若干问题

三 禽畜肉下脚料膨化干燥利用

第三章 微波冷冻干燥技术

第一节 真空干燥技术

一 真空干燥的物理原理

二 真空干燥系统结构和要求

第二节 冷冻干燥技术

一 冷冻干燥原理和设备

二 冷冻干燥曲线

第三节 微波真空干燥和微波冷冻干燥

一 微波加热模式分析

二 微波真空干燥技术

三 微波真空干燥装置实例介绍

四 脱水葡萄微波真空干燥工艺

五 微波冷冻干燥

第四节 冷冻食品与微波冷冻食品

一 国内外冷冻食品产销概述

二 冷冻食品生产工艺和设备

三 微波冷冻食品

第四章 微波解冻及解冻过程控制问题

第一节 微波解冻技术

一 常规解冻方法和问题

二 微波解冻回温特点和工艺

三 国外工业微波解冻回温应用概述

第二节 解冻物料的温度控制

一 冻品温度的监测

二 湿度梯度测温法

第五章 微波炉内测温的方法及其装置

第一节 微波炉内测温问题

一 微波炉中测温的重要性及其困难

二 专利4547643的局限性

第二节 光纤测温系统

一 力-光效应光纤传感结构

二 电-光效应光纤传感结构

三 磁-光效应光纤传感结构

四 光纤测温传感器基本结构和原理

第三节 热电型红外测温系统

一 红外辐射测温基本原理

二 热电探测元件特性

三 红外辐射测温系统基本结构

四 红外测温仪存在的问题

第六章 工业微波加热设备的自动控制问题

第一节 磁控管和功率输出

一 磁控管基本特性

二 影响磁控管输出功率的因素及解救措施

三 调节炉腔内功率大小的又一方法

第二节 直接调节磁控管输出功率的基本原理和结构

一 基本原理和结构

二 高稳定度微波功率源介绍

第三节 工业微波加热设备的自动控制

一 概述

二 大功率工业微波加热设备的自控问题

第七章 微波杀菌

第一节 微波杀菌机理和方法以及设备设计

一 微波杀菌机理分析

二 工业微波杀菌设备设计的相关问题

第二节 微波杀菌技术应用评述和发展前景

一 应用情况评述

二 发展前景

第八章 抑制微波泄漏的技术措施

第一节 抑制微波泄漏的重要性

一 微波辐射允许的安全剂量

二 工业微波设备泄漏的防护特征

第二节 抑制微波泄漏的基本原理和方法

一 微波特性分析

二 抑制微波泄漏的基本原理

第三节 抑制微波泄漏的几种机械结构及其电原理

一 机械结构及其电原理

二 加速微波衰减的又一措施

三 其它安全预警措施

第二篇 国外微波加热专利技术精选

专利一 烹制或预烹制腌肉的方法

专利二 冷冻油炸食品工艺

专利三 可复水的块状冷冻食品的制作工艺

专利四 热空气和微波组合式干燥机

专利五 滚动式微波干燥装置

《微波加热工艺及国外专利精选》

专利六 微波炉的密封装置

专利七 微波炉中使用的温度传感器

专利八 一种新型解冻功能的微波炉

专利九 一种可编程微波加热装置使食品解冻的方法

专利十 高温瞬时加热系统与热敏液料的加热方法

专利十一 液料微波杀菌方法及其装置

专利十二 冷冻食品的解冻及解冻加热烹调方法和装置

专利十三 冷冻海胆的制造方法

专利十四 吸收微波能的发热体

《微波加热工艺及国外专利精选》

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