

《食品工业化干燥》

图书基本信息

书名：《食品工业化干燥》

13位ISBN编号：9787501936922

10位ISBN编号：7501936927

出版时间：2003-04-01

出版社：轻工业出版社

作者：(英国)克里斯托弗G.J.贝克

译者：张懋

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

书籍目录

- 1 食品工业化干燥：总体看法
- 2 干燥基础
 - 2.1 引言
 - 2.2 干燥器的基本类型
 - 2.3 气—水混合物和湿固体的热力学性质
 - 2.4 干燥动力学
 - 2.5 食品质量参数
 - 2.6 结论
- 3 农产品贯流干燥机
 - 3.1 引言
 - 3.2 农用干燥机
 - 3.3 商用干燥机
 - 3.4 干燥机控制
 - 3.5 循环干燥机设计
 - 3.6 谷物品质与干燥
 - 3.7 谷物干燥成本
 - 3.8 结论
- 4 流化床干燥机
 - 4.1 引言
 - 4.2 流化基础理论
 - 4.3 结构特点
 - 4.4 流化床干燥机类型
 - 4.5 操作运行注意事项
 - 4.6 应用
 - 4.7 实验方法
 - 4.8 设计方法
- 5 喷雾干燥机
 - 5.1 引言
 - 5.2 喷雾干燥原理
 - 5.3 喷雾干燥机的布局
 - 5.4 满足粉末技术要求
 - 5.5 卫生与安全的专门设计特征
- 6 接触式干燥机
- 7 冷冻干燥机
- 8 介电干燥
- 9 特殊的干燥系统
- 10 太阳能干燥机
- 11 干燥机的选择
- 12 干燥机的操作与控制

.....

《食品工业化干燥》

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