

# 《食品工厂机械与设备》

## 图书基本信息

书名：《食品工厂机械与设备》

13位ISBN编号：9787501905829

10位ISBN编号：7501905827

出版时间：1981-02

出版社：中国轻工业出版社

页数：571

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](http://www.tushu111.com)

# 《食品工厂机械与设备》

## 内容概要

《食品工厂机械与设备》包括的内容不可能面面俱到，所以，根据本专业规定的内容及范围，以罐头工厂机械设备为主，兼顾乳制品机械与设备。但是，这些机械设备的种类和型式十分繁多，所以，《食品工厂机械与设备》将有关类型的机械与设备按照不同的操作单元(而不是按产品品种)，以共性的内容为主，以个性内容为辅，加以归纳整理，使学生通过学习能举一反三，触类旁通。

## 书籍目录

### 第一章 输送机械与设备

#### 第一节 固体输送机械与设备

- 一、带式输送机
- 二、斗式升送机
- 三、螺旋式输送机
- 四、起重机
- 五、铲车

#### 第二节 流送装置及流体输送设备

- 一、流送槽
- 二、真空吸料装置
- 三、泵

### 第二章 清洗和原料预处理机械与设备

#### 第一节 清洗机械与设备

- 一、鼓风式清洗机
- 二、镀锡薄钢板空罐清洗机
- 三、全自动洗瓶机
- 四、实罐表面清洗机

#### 第二节 分级分选机械与设备

- 一、滚筒式分级机
- 二、摆动筛
- 三、三辊筒式分级机
- 四、花生米色选机

#### 第三节 切割机械与设备

- 一、蘑菇定向切片机
- 二、菠萝切片机
- 三、青刀豆切端机
- 四、绞肉机

#### 第四节 原料分离机械与设备

- 一、打浆机
- 二、螺旋式连续榨汁机
- 三、果蔬原料去皮机
- 四、桔油分离机
- 五、牛奶分离净化机

### 第三章 搅拌及均质机械与设备

#### 第一节 搅拌器

- 一、搅拌器的类型与结构
- 二、搅拌器的功率计算
- 三、真空搅拌机

#### 第二节 均质机

- 一、高压均质机工作原理
- 二、高压均质机结构特点及计算
- 三、其它均质机
- 四、均质机的维护及安全技术

#### 第三节 榨油机

- 一、带轧辊的榨油机
- 二、无轧辊榨油机
- 三、连续式黄油制造机

## 第四章 原料及半成品的热处理机械与设备

### 第一节 热交换设备

- 一、列管式热交换器
- 二、牛奶挤压辊筒杀菌器
- 三、片式热交换装置

### 第二节 预煮机械与设备

- 一、预煮目的和预煮机械与设备分类
- 二、夹层锅
- 三、链带式连续预煮机
- 四、螺旋式连续预煮机

### 第三节 油炸机械与设备

- 一、非机械化油炸炉
- 二、连续深层油炸设备

## 第五章 真空浓缩设备

### 第一节 分类和选择及操作流程

- 一、分类
- 二、选择与要求
- 三、真空浓缩装置操作流程

### 第二节 单效真空浓缩设备

- 一、中央循环管式（标准式）浓缩锅
- 二、盘管式浓缩锅
- 三、夹套加热室带搅拌单效浓缩装置

### 第三节 升膜式、降膜式浓缩设备

- 一、升膜式浓缩设备
- 二、降膜式浓缩设备

### 第四节 刮板式、离心式薄膜浓缩设备

- 一、刮板式薄膜浓缩设备
- 二、离心式薄膜浓缩设备

### 第五节 片式浓缩装置

### 第六节 真空浓缩装置的附属设备

- 一、捕集器
- 二、冷凝器
- 三、真空装置

### 第七节 真空浓缩设备的主要工艺计算

- 一、物料衡算
- 二、热量计算
- 三、传热面积计算
- 四、蒸发室直径及高度计算

### 第八节 12吨/日番茄酱真空浓缩设备

- 一、浓缩设备部分
- 二、冷凝及真空部分
- 三、调节仪表及自动控制部分
- 四、计算

### 第九节 真空浓缩装置的安装及安全技术

- 一、浓缩装置的安装
- 二、浓缩装置的检修
- 三、浓缩装置的安全技术

## 第六章 干燥机械与设备

### 第一节 喷雾干燥设备

- 一、喷雾干燥分类及比较
- 二、喷雾干燥设备流程
- 三、喷雾干燥设备设计与计算
- 第二节 其它干燥设备
  - 一、微波干燥装置
  - 二、红外辐射干燥装置
  - 三、升华干燥装置
  - 四、沸腾干燥装置
- 第七章 装料及检重机械与设备
  - 第一节 装料机的分类及选择
    - 一、装料机的分类
    - 二、装料机的选择
  - 第二节 装料机的主要机构
    - 一、定量机构
    - 二、装料机构控制装置
    - 三、输送瓶、罐机构
    - 四、瓶、罐的升降机构
  - 第三节 液体装料机
    - 一、液体定量装料机构
    - 二、真空式自动装液机
    - 三、GT7B6型自动真空加汁机
    - 四、量杯式装料机的计算
  - 第四节 酱体装料机
    - 一、活塞式装料机
    - 二、回转式装料机
  - 第五节 固体装料机
    - 一、粉状物料装罐机
    - 二、蘑菇定量装罐机
    - 三、灌肠机
  - 第六节 自动秤及选别机
    - 一、自动秤
    - 二、重量选别机
- 第八章 封罐机
  - 第一节 封罐机的型式及选择
    - 一、封罐机的型式
    - 二、封罐机的选择原则
  - 第二节 卷边形成原理及受力分析
    - 一、卷边形成原理
    - 二、卷边滚轮径向推进方法
    - 三、卷封过程的受力分析
  - 第三节 卷边滚轮的制造及工艺要求
    - 一、材料选择
    - 二、形状及尺寸
    - 三、加工步骤及要求
  - 第四节 卷边滚轮的滚转次数分析
  - 第五节 封罐机
    - 一、预封机
    - 二、空罐封底机
    - 三、实罐封罐机

- 四、玻璃罐自动封罐机
- 五、四旋盖拧紧机
- 六、封罐机的校车、维护和安全技术
- 第九章 排气及杀菌机械设备
- 第一节 排气机械与设备
- 一、齿盘式排气箱
- 二、链带式排气箱
- 第二节 杀菌设备
- 一、立式杀菌锅
- 二、卧式杀菌锅
- 三、回转式杀菌设备
- 四、常压连续杀菌设备
- 五、静水压连续杀菌设备
- 六、水封式连续高压杀菌设备
- 七、高温短时杀菌设备
- 八、软罐头食品的杀菌设备
- 九、杀菌时罐头内压力的计算
- 十、杀菌设备的计算
- 第十章 成品包装机械与设备
- 第一节 贴标签机
- 一、镀锡薄钢板圆罐贴标机
- 二、玻璃瓶罐贴标机
- 第二节 外包装机械与设备
- 一、装箱机
- 二、封箱机
- 三、捆扎机
- 第三节 食品的薄膜包装及设备
- 一、几种包装薄膜的性能及用途
- 二、热收缩包装及高压蒸煮袋包装简介
- 第十一章 镀锡薄钢板空罐制造机械与设备
- 第一节 切板机
- 一、闸刀式切板机工作原理及剪切力计算
- 二、圆刀式切板机的工作原理及剪切力的计算
- 三、波形压力切板机
- 第二节 制罐身机械
- 一、半自动制罐身机械
- 二、自动连续制罐身机械
- 第三节 制罐底盖机械
- 一、制罐用冲压机械 冲床
- 二、制罐盖用自动冲床
- 三、制冲压罐用自动冲床
- 四、罐盖圆边机
- 五、罐盖注胶机
- 六、罐盖烘干机
- 第四节 制罐模具
- 一、制罐模具的分类
- 二、冲裁模的间隙
- 三、冲制罐盖的模具
- 四、制罐模具的标准化

## 五、冲压罐的制造及其模具

### 第五节 空罐检漏机械与设备

#### 一、手动气筒式压力检验器

#### 二、脚踏式检漏机

#### 三、自动连续检漏机

### 第六节 空罐制造连续自动线

#### 一、采用摩擦式升运机的连续自动线

#### 二、采用磁性带式升运机的连续自动线及空罐的包装

## 第十二章 冷冻机械与设备

### 第一节 制冷的意义和方法

#### 一、制冷的意义

#### 二、人工制冷的的方法

### 第二节 压缩式制冷循环

#### 一、单级压缩制冷循环

#### 二、双级压缩制冷循环

### 第三节 制冷剂及载冷剂

#### 一、对制冷剂的要求

#### 二、常用的几种制冷剂

#### 三、载冷剂

### 第四节 制冷机械与设备

#### 一、制冷压缩机

#### 二、冷凝器

#### 三、膨胀阀与蒸发器

#### 四、制冷机的附属设备

### 第五节 冷库库房冷分配设备

#### 一、冷却方法

#### 二、库房冷却排管

#### 三、冷风机

#### 四、制冷系统的选用

### 第六节 速冻器

#### 一、平板式速冻器

#### 二、隧道式连续速冻器

#### 三、螺旋式（链条）连续速冻器

#### 四、其它新型速冻器

### 第七节 制冷系统中的自动控制

#### 一、制冷自控的主要元件

#### 二、冷库电动门

#### 三、冷库氨泵回路自动控制

### 第八节 冷藏库

#### 一、冷藏库的结构与分类

#### 二、冷藏库的布置

#### 三、冷藏库的绝热材料与防潮材料

#### 四、冷藏库的绝热结构

#### 五、冷藏库的热量计算

### 参考书刊

# 《食品工厂机械与设备》

## 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](http://www.tushu111.com)