

<<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：9787111125211

10位ISBN编号：7111125215

出版时间：2003-8

出版时间：机械工业出版社

作者：陈斌 编

页数：361

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>>

前言

20世纪的后50年,我国科学技术突飞猛进,人民的生活发生了翻天覆地的变化,食品、食品科技及食品文化也同样有了巨大的变化,到1995年食品工业产值就已上升为全国各行业之首。作为装备食品工业的食品机械及设备业,其发展虽然也很迅速,但和国外发达国家相比,在产品品种、水平、产值、配套性等方面尚存在较大差距,特别是设计开发能力、制造工艺及制造手段的落后,更是制约了食品工业的发展。

大学的相关教材问题也很突出,内容陈旧,最新的科技成果和先进的工艺方法基本上未能反映,远远不能适应时代的需要。

没有强大的装备制造业,就不可能实现国民经济的工业化、现代化和信息化。

同样,没有先进的食品机械工业也不会有现代化的食品工业。

一批院校的食品科学专业的教师深深地感到忧虑,因为人才的培养总是第一位的,一种责任感发自内心而出,无论从完善学生的知识结构来看,还是从学生毕业后在实际工作岗位上的反馈信息来看,都需要有一本既能适应实际需要,又能反映我国和国际先进水平、最新研究成果和工艺方法等内容的新教材。

经多方联系和协商,作者决定重新编写一本专业教材。

本书十几位编者年龄都在40岁左右,他们都是教授或副教授,都有博士或硕士学位,正是年富力强的时候,现在都活跃在教学、科研的第一线。

坚实的基础理论、系统的专门知识加上多年的实践积累又进一步加深了他们对本教材的认识和理解。

为了适应专业课时的削减,本书在内容上做了精选和提炼,删除了烦琐和次要的内容,着重阐明每种机械的工作原理和使用、选型中的注意事项。

重点的章节也并不在于追求内容的艰深,而着眼于培养学生运用基础知识、分析实际问题的能力。

同时,本书增加了有关新工艺、新技术、新产品、新动态的内容,具有明显的时代特点。

写书是一种艰苦的工作,感谢这批中青年学者,正是他们的纵横驰骋,上下求索,给食品行业奉献了一本本科生的好教材,一本研究生和相关专业人员的好参考书,谢谢他们。

<<食品加工机械与设备>>

内容概要

《食品加工机械与设备（第2版）》为普通高等教育“十一五”国家级规划教材。全书共分12章，讲述了物料输送机械与设备，清理、清洗机械与设备，分选、分级机械与设备，分离机械与设备，粉碎机械与设备，混合机械与设备，浓缩和干燥机械与设备，杀菌机械与设备，冷冻机械与设备，包装机械与设备，其他机械与设备。

《食品加工机械与设备（第2版）》着重于食品加工机械与设备的原理和选型。

<<食品加工机械与设备>>

书籍目录

序前言第一章 绪论第二章 物料输送机械与设备 第一节 带式输送机 第二节 斗式提升机 第三节 螺旋输送机 第四节 振动输送机 第五节 气力输送装置 第六节 泵 第七节 真空吸料装置第三章 清理、清洗机械与设备 第一节 清理机械与设备 第二节 清洗机械与设备第四章 分选、分级机械与设备 第一节 概述 第二节 筛分机械与设备 第三节 形状分级机械与设备 第四节 光电分选分级机械与设备 第五节 其他分选技术与设备第五章 分离机械与设备 第一节 离心分离原理及设备分类 第二节 卧式螺旋离心机 第三节 旋液离心分离机械与设备 第四节 过滤机械与设备 第五节 膜分离设备 第六节 超临界萃取设备 第七节 分子蒸馏设备第六章 粉碎机械与设备 第一节 概述 第二节 干法粉碎机械与设备 第三节 湿法粉碎机械及设备 第四节 果蔬破碎机械与设备 第五节 肉类绞切和粉碎机械与设备 第六节 超微粉碎机械与设备第七章 混合机械与设备 第一节 概论 第二节 液体混合机械与设备 第三节 固体混合机械与设备 第四节 固液混合机械与设备 第五节 气液混合机械与设备第八章 浓缩和干燥机械与设备 第一节 概述 第二节 真空浓缩机械与设备 第三节 冷冻浓缩机械与设备 第四节 真空干燥设备 第五节 喷雾干燥机械与设备 第六节 沸腾干燥机械与装备 第七节 冷冻干燥技术装备 第八节 电磁辐射干燥机械与装备第九章 杀菌机械与设备 第一节 概述 第二节 直接加热杀菌机械与设备 第三节 板式杀菌机械与设备 第四节 管式杀菌机械与设备 第五节 高压杀菌机械与设备 第六节 微波与欧姆杀菌机械与设备 第七节 超高压杀菌机械与设备 第八节 高压脉冲电场杀菌技术与应用第十章 冷冻机械与设备 第一节 制冷原理与设备 第二节 食品冷冻装置 第三节 食品解冻装置 第四节 食品冷藏链的设备第十一章 包装机械与设备 第一节 分装机械 第二节 封罐、封袋机械第十二章 其他机械与设备 第一节 生物反应器 第二节 挤压成型机械与设备 第三节 焙烤装备参考文献

<<食品加工机械与设备>>

编辑推荐

食品加工机械与设备是食品工业的基础。

食品加工机械与设备的发展为食品工业的发展提供了有力的保证，同时食品工业的发展也给食品加工机械与设备提出了新的要求。

为了尽快缩小与发达国家的差距，使我国的食品加工机械与设备走上快速发展的道路，由江苏大学牵头，联合了九所院校的食品科学与工程专业的部分在教学第一线的教师编写了本书。

本书本书针对食品科学与工程专业的本科学生，在介绍有关食品加工机械与设备原理的基础上，着重于食品加工机械与设备的使用和选型。

同时，本书增加了有关新工艺、新技术、新产品、新动态的内容，具有明显的时代特点。

<<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>