

<<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

出版时间：中国轻工业出版社

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。

<<食品工厂机械与设备>>

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

<<食品工厂机械与设备>>

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

<<食品工厂机械与设备>>

- 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

<<食品工厂机械与设备>>

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

<<食品工厂机械与设备>>

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

<<食品工厂机械与设备>>

- 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:<http://www.tushu007.com>