

<<发酵设备>>

图书基本信息

书名：<<发酵设备>>

13位ISBN编号：9787501910670

10位ISBN编号：7501910677

出版时间：1991-10

出版时间：中国轻工业出版社

作者：高孔荣

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>

<<发酵设备>>

内容概要

本书按发酵设备的共性，简要地阐述了主要设备的原理和设计。

内容包括：物料的处理与输送设备、培养基的制备设备、大麦发芽设备、空气除菌设备、嫌气发酵设备、通风发酵设备、过滤与分离设备、浓缩与结晶设备、干燥设备、蒸馏设备、冷冻设备等。

本书力求理论与实践结合，加强基础理论，突出重点并注意反映国内外的先进技术，

本书可作为高等学校教材，也可供从事发酵工业生产、科研和设计的技术人员参考。

<<发酵设备>>

书籍目录

第一章 物料的处理与输送设备

第一节 筛选与粉碎机

一、磁铁分离器

二、筛选机

三、锤式粉碎机

四、盘磨机

五、球磨机

六、辊式粉碎机

第二节 气流输送

一、气流输送原理

二、气流输送流程

三、气流输送系统的组成设备

四、气流输送系统的计算

第三节 输送机械

一 带式输送机

二、斗式提升机

三、螺旋输送机

第二章 培养基的制备设备

概述

第一节 培养基的灭菌

一、培养基热灭菌动力学

二、连续灭菌流程

三、设备构造和计算

第二节 酒精原料稀释器、蒸煮、糖化罐

一、糖蜜稀释器的构造原理

二、罐式连续蒸煮糖化

第三节 啤酒厂原料的糊化及糖化设备

一、糊化锅的构造和计算

二、糖化锅的构造和计算

三、麦芽汁冷却设备的构造原理和计算

第四节 味精厂水解设备

一、水解设备流程

二、水解锅的构造和计算

第三章 发芽与空气调节设备

第一节 大麦的浸渍设备

一、浸麦槽的结构

二、浸麦槽的计算

第二节 发芽设备

一、发芽设备的类型

二、Saladin发芽箱的构造

三、发芽箱的计算

第三节 空气调节设备

一、发芽对空调的要求

二、空气增(减)湿原理

三、空气的增湿、减湿方法

<<发酵设备>>

- 四、空气调节设备的结构
- 五、空气调节设备的计算
- 第四章 空气除菌设备
- 第一节 空气除菌
- 一、通风发酵对无菌空气的要求和除菌方法
- 二、过滤除菌机理
- 三、深层过滤效率和过滤器计算
- 四、过滤介质和过滤器的结构
- 第二节 过滤除菌流程
- 一、空气除菌流程的要求
- 二、空气除菌流程的分析
- 第三节 附属设备
- 一、粗过滤器
- 二、空气贮罐
- 三、气液分离器
- 四、空气冷却器
- 第五章 嫌气发酵设备
- 第一节 酒精发酵设备
- 一、酒精发酵罐
- 二、酒精发酵罐的计算
- 第二节 啤酒发酵设备
- 一、啤酒前、后发酵设备及计算
- 二、新型啤酒发酵设备
- 三、CIP清洗系统
- 第三节 连续发酵
- 一、连续发酵时间的确定
- 二、连续发酵理论罐数的确定
- 三、连续发酵流程
- 第六章 通风发酵设备
- 第一节 概述
- 一、蔗汁清净的目的
- 二、清净效果的衡量
- 第二节 蔗汁的成分及其化学性质
- 一、蔗汁的成分
- 二、蔗汁中各成分的性质
- 第三节 蔗汁清净的化学和物理化学作用
- 一、胶体物质的团聚作用
- 二、吸附作用
- 三、加热的作用
- 四、脱色作用
- 五、无机非糖分的沉淀作用
- 第二章 清净剂的制备
- 第一节 石灰、石灰乳和窑气
- 一、生产流程
- 二、反应原理
- 三、原料、燃料及制品的性状和质量指标
- 第二节 二氧化硫气

<<发酵设备>>

- 一、制备过程
- 二、二氧化硫气的产生
- 三、硫磺的质量和二氧化硫的性质
- 第三节 磷酸和絮凝剂
 - 一、磷酸
 - 二、絮凝剂
- 第三章 清净方法
 - 第一节 石灰法
 - 一、石灰法的基本原理
 - 二、石灰法的流程
 - 三、石灰法清净的技术条件
 - 第二节 亚硫酸法
 - 一、亚硫酸法的基本原理
 - 二、普通亚硫酸法
 - 三、亚硫酸法的清净效果和存在的问题
 - 四、亚硫酸 - 磷酸气浮法
- 第三节 碳酸法
 - 一、碳酸法的基本原理
 - 二、二次碳酸法
 - 三、其他碳酸法
- 第四节 离子交换法
 - 一、离子交换法的原理

<<发酵设备>>

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>