

<<甘蔗糖厂综合利用>>

图书基本信息

书名：<<甘蔗糖厂综合利用>>

13位ISBN编号：9787501922086

10位ISBN编号：750192208X

出版时间：1998-10

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>

<<甘蔗糖厂综合利用>>

书籍目录

第一篇 甘蔗糖蜜的利用

第一章 糖蜜的特点及利用的途径

一、糖蜜的形成及成分

二、糖蜜的利用

三、若干技术经济问题

第二章 糖蜜发酵生产酒精

第一节 概述

第二节 酒精发酵的机理

一、糖蜜酒精发酵的微生物

二、糖蜜酒精发酵机理

第三节 糖蜜酒精发酵

一、糖蜜发酵前的处理

二、酒母的制备

三、酒精发酵的方法

四、发酵动态

五、影响糖蜜酒精发酵的主要因素

六、酒精发酵设备

第四节 酒精发酵成熟醪的蒸馏与精馏除杂

一、酒精蒸馏与精馏原理

二、酒精精馏除杂的理论基础

三、酒精蒸馏的工艺流程及蒸馏设备

第五节 糖蜜生产酒精的原材料消耗及今后方向

一、原材料消耗

二、今后方向

第三章 酒精生产副产物的利用和治理

第一节 酒精生产副产物的利用

一、二氧化碳的利用

二、酒精酵母的利用

三、糖蜜酒精蒸馏废液的利用

第二节 糖蜜酒精蒸馏废液综合治理及利用方案

一、三级生化处理方案

二、浓缩燃烧方案

三、浓缩、干燥后配制其他产品的方案

第四章 糖蜜发酵生产酵母

第一节 概述

第二节 酵母生产工艺流程

第三节 酵母发酵的菌种及其纯粹培养

一、酵母发酵的菌种

二、菌种的纯粹培养

第四节 酵母培养液的制备

一、原料糖蜜的处理

二、麦芽汁的制备

三、营养液的制备

四、碱液的制备

五、工艺用水和空气的净化

<<甘蔗糖厂综合利用>>

第五节 酵母的发酵

- 一、第一代、第二代纯种酵母的繁殖
- 二、商品酵母的生产
- 三、影响酵母繁殖的因素
- 四、酵母发酵设备

第六节 酵母的分离 压榨、干燥和包装

- 一、酵母的分离
- 二、酵母的压榨
- 三、酵母的干燥和包装

第七节 利用糖蜜生产酵母的原辅材料及动力消耗

第五章 糖蜜发酵制甘油

第一节 概述

第二节 甘油发酵机理

第三节 甘油发酵

- 一、菌种的选择和培养
- 二、亚硫酸盐法发酵

第四节 甘油的提取与精制

- 一、回收酵母
- 二、蒸酒、浓缩和净化
- 三、蒸馏甘油
- 四、精制

第五节 存在问题及原材料消耗

第六章 糖蜜发酵生产柠檬酸

第一节 概述

第二节 柠檬酸发酵机理

- 一、柠檬酸的产生菌
- 二、柠檬酸发酵机理

第三节 种子的培养

- 一、菌种的选育
- 二、种子的培养

第四节 柠檬酸发酵

- 一、发酵的方法
- 二、发酵工艺条件
- 三、柠檬酸发酵实例介绍

第五节 柠檬酸的提取与晶体的干燥

- 一、提净
- 二、蒸发浓缩
- 三、结晶
- 四、分离晶体、母液回收
- 五、晶体的干燥

第六节 产品质量标准及主要原材料消耗

- 一、产品质量标准
- 二、主要技术指标及原材料消耗

第七章 糖蜜发酵生产味精

第一节 概述

第二节 谷氨酸发酵机理

- 一、谷氨酸生产菌

<<甘蔗糖厂综合利用>>

二、谷氨酸发酵机理

第三节 糖蜜生产味精的流程图解

一、发酵流程

二、提取流程

三、精制流程

第四节 影响谷氨酸发酵的因素

一、供氧量

二、温度

三、pH

四、氨离子浓度

五、生物素

第五节 产品质量标准及原材料消耗

一、味精质量标准

二、原材料消耗

第八章 糖蜜生产赖氨酸

第一节 概述

第二节 赖氨酸发酵机理

一、赖氨酸生产菌

二、赖氨酸发酵机理

第三节 赖氨酸发酵

一、菌种培养

二、700L发酵罐发酵

三、发酵过程实例

四、发酵结果

五、培养基中各主要成分的作用与控制

第四节 赖氨酸的提取与精制

一、菌体、杂质分离

二、赖氨酸的提取

三、脱氨、浓缩、结晶

四、粗结晶分离

五、精制

第五节 产品质量标准及主要原材料消耗

一、产品质量标准

二、主要原材料消耗

第九章 糖蜜发酵制丙酮丁醇

第一节 概述

第二节 丙酮丁醇的发酵

一、丙酮丁醇菌的特性

二、丙酮丁醇的发酵机理

三、发酵过程的表现现象及异常发酵

第三节 丙酮丁醇的生产工艺及流程

一、发酵工艺流程

二、蒸馏设备流程

第二篇 蔗渣的综合利用综述

第一章 蔗渣原料的特点与综合利用的途径

第一节 蔗渣原料的特点

一、蔗渣的化学组成及主要组分的结构与性质

<<甘蔗糖厂综合利用>>

- 二、蔗渣的物理性质
- 三、蔗渣发热量
- 四、蔗渣的主要特点
- 第二节 蔗渣原料的贮存
 - 一、蔗渣贮存的重要意义
 - 二、蔗渣贮存的方法
 - 三、湿法打包贮存过程中蔗渣的变化
- 第三节 蔗渣综合利用的途径
- 第二章 蔗渣制浆造纸
 - 第一节 蔗渣制浆造纸的生产流程
 - 第二节 备料
 - 一、除去糖分与降低水分
 - 二、除髓
 - 第三节 蔗渣蒸煮
 - 一、蒸煮的重要意义
 - 二、蒸煮的方法、原理及其主要化学反应
 - 三、各种蒸煮法的工艺技术条件
 - 四、各种蒸煮法的比较
 - 五、蒸煮设备
 - 第四节 废液提取和浆料的洗涤、筛选
 - 一、废液提取和浆料洗涤、筛选的目的
 - 二、废液提取和浆料洗涤、筛选的生产流程
 - 三、废液提取和浆料洗涤的原理及设备
 - 四、筛选的原理和设备
 - 第五节 浆料的漂白
 - 一、浆料漂白的作用
 - 二、浆料颜色与漂白原理
 - 三、次氯酸盐漂白
 - 第六节 浆料和纸张的返黄
 - 一、浆料返黄的原因
 - 二、防止浆料返黄的措施
 - 第七节 废液的回收与综合利用
 - 一、废液回收和综合利用的重要意义
 - 二、黑液回收
 - 三、黑液的其他利用途径
 - 第八节 纸张的抄造
 - 一、纸张及纸板的抄造过程
 - 二、打浆
 - 三、调料
 - 四、纸料的净化和除气
 - 五、纸的抄造
 - 第九节 蔗渣浆的特性及其对造纸的影响
 - 一、蔗渣浆的特性
 - 影响
 - 三、蔗糖长效发酵饲料的生产方法
 - 四、蔗渣蒸汽裂解膨化
- 第三篇 蔗糖衍生物的工业利用

<<甘蔗糖厂综合利用>>

第一章 蔗糖深加工的意义与策略

第一节 蔗糖除甜味剂以外的用途

第二节 蔗糖作为化工原料的评价

第三节 蔗糖作为化工原料的策略

第二章 蔗糖的化学衍生物

第一节 蔗糖的酯化产品

一、蔗糖脂肪酸酯（蔗糖脂肪酸单酯、二酯、三酯混合物）

二、乙酸 - 异丁酸蔗糖酯（SAIB）

三、蔗糖多酯

四、其他蔗糖酯

第二节 蔗糖的氢化产品

一、氢化制甘油和多元醇

二、氢化制山梨醇、甘露醇、果糖浆多产品方案

第三节 蔗糖的氧化产品

第四节 蔗糖的氯化产品

第五节 蔗糖与异氰酸酯的聚合物制硬质蔗糖聚氨酯

第六节 蔗糖合成硫糖铝胃药

第三章 蔗糖的微生物转化衍生物

第一节 右旋糖苷（Dextran）

第二节 黄原胶

第三节 次甲基丁二酸（衣康酸）

第四节 L - 苹果酸

第五节 聚羟基丁酯

第四章 蔗糖制功能性低聚糖

第一节 低聚果糖

第二节 异麦芽酮糖和异麦芽酮糖醇

一、异麦芽酮糖

二、异麦芽酮糖醇

第三节 葡萄糖酸系列产品及果糖

第五章 蔗糖的其他衍生物

第一节 焦糖色素

第二节 美拉德反应在食品生产上的应用

第三节 5 - 羟甲基糠醛（HMF）

<<甘蔗糖厂综合利用>>

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>