

<<植物油脂生产与综合利用>>

图书基本信息

书名：<<植物油脂生产与综合利用>>

13位ISBN编号：9787501925292

10位ISBN编号：7501925291

出版时间：1999-08

出版时间：中国轻工业出版社

作者：刘玉兰

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>

<<植物油脂生产与综合利用>>

内容概要

本书就是针对您的需要，为您解决日常生活烦恼的好助手。
它集合各家之长，从吃、穿、住三方面着手，搜罗日常生活的各种小窍门，分门别类，方便实用为您分忧，帮助您节省大量的人力、物力。
您再也不必四处打听或翻阅众多的报章杂志苦苦寻找解决之道了。

<<植物油脂生产与综合利用>>

书籍目录

第一章 油料及油脂

第一节 油料

- 一、油料的种类及形态结构
- 二、油料种籽的化学成分
- 三、油料种籽的物理性质

第二节 油脂

- 一、油脂的分类及结构
- 二、油脂的理化性质

第二章 油料的预处理

第一节 油料的清理

- 一、油料清理的目的和方法
- 二、筛选
- 三、相对密度法去石
- 四、磁选
- 五、风选
- 六、除尘

第二节 油料的剥壳及仁壳分离

- 一、剥壳的目的、要求和方法
- 二、剥壳设备
- 三、仁壳分离方法及设备
- 四、大豆的脱皮

第三节 油料的干燥

- 一、油料干燥的目的和要求
- 二、干燥设备

第四节 油料生坯的制备

- 一、油料的破碎
- 二、油料的软化
- 三、油料的轧坯

第五节 油料生坯的挤压膨化

- 一、挤压膨化的目的及意义
- 二、挤压膨化工艺及设备

第六节 油料熟坯的制备

- 一、蒸炒的目的和方法
- 二、湿润蒸炒的主要作用
- 三、湿润蒸炒设备
- 四、湿润蒸炒工艺

第三章 压榨法取油

第一节 压榨法取油的基本原理

- 一、压榨过程
- 二、压榨取油的必要条件

第二节 液压榨油机取油

- 一、立式液压榨油机
- 二、卧式液压榨油机

第三节 动力螺旋榨油机取油

- 一、动力螺旋榨油机的工作原理

<<植物油脂生产与综合利用>>

二、动力螺旋榨油机的结构和种类

第四节 毛油中悬浮物的处理

第四章 浸出法取油

第一节 油脂浸出用溶剂

一、油脂在有机溶剂中的溶解度

二、浸出植物油的工业溶剂及其特点

第二节 油脂浸出的基本原理

一、浸出过程中的扩散作用

二、由料坯中浸出油脂的过程

三、影响浸出效果的因素

第三节 浸出设备

一、平转浸出器

二、固定栅板平转浸出器

三、环形浸出器

四、罐组式浸出器

第四节 混合油的处理

一、混合油的净化

二、混合油的蒸发

三、混合油汽提

第五节 湿粕的处理

一、湿粕处理的目的是方法

二、湿粕蒸脱设备

三、混合气体的净化

四、粕的冷却

第六节 溶剂回收

一、溶剂蒸气的冷凝和冷却

二、溶剂与水的分离

三、废水中溶剂的回收

四、自由气体中溶剂的回收

五、油脂浸出生产中的溶剂消耗

第七节 植物油浸出生产工艺流程举例

第五章 油脂精炼

第一节 概述

一、毛油的组分

二、油脂精炼的目的和方法

第二节 悬浮杂质的脱除

一、沉降分离法

二、过滤分离法

三、离心分离法

第三节 脱胶

一、水化法脱胶原理

二、影响因素

三、脱胶工艺

四、脱胶设备

第四节 脱酸

一、碱炼法

二、其他脱酸法

<<植物油脂生产与综合利用>>

第五节 油脂的脱色

- 一、吸附脱色法的原理
- 二、吸附剂
- 三、影响脱色的因素
- 四、脱色工艺
- 五、脱色设备

第六节 脱臭

- 一、脱臭原理
- 二、影响脱臭的因素
- 三、脱臭工艺
- 四、脱臭设备

第七节 脱蜡

- 一、脱蜡的方法及原理
- 二、影响脱蜡的因素
- 三、脱蜡设备
- 四、脱蜡工艺

第六章 油脂的改性及调制

第一节 概述

- 一、油脂改性及调制的意义和目的
- 二、油脂改性和调制的方法

第二节 分提

- 一、分提方法及原理
- 二、影响分提的因素
- 三、分提工艺
- 四、分提设备

第三节 酯交换

- 一、反应机理
- 二、影响酯交换的因素
- 三、交酯工艺及设备

第四节 油脂氢化

- 一、油脂氢化的基本原理
- 二、几个系列的催化剂及其性能
- 三、影响氢化反应的因素
- 四、氢化工艺与设备

第五节 油脂制品

- 一、普通油脂产品
- 二、高级烹调油和色拉油
- 三、煎炸油
- 四、调合油
- 五、人造奶油
- 六、起酥油
- 七、代可可脂
- 八、蛋黄酱 调味汁

第七章 副产品的综合利用

第一节 磷脂的制取

- 一、磷脂的存在及组成
- 二、磷脂的理化性质

<<植物油脂生产与综合利用>>

三、磷脂的用途

四、磷脂的制取

第二节 脂肪酸的制取和分离

一、脂肪酸的性质

二、混合脂肪酸的制取

三、脂肪酸生产设备

四、混合脂肪酸的分离

五、脂肪酸在工业上的应用

第三节 饼粕中蛋白质的制取

一、大豆蛋白的制取

二、花生蛋白的制取

三、葵花籽蛋白的制取

<<植物油脂生产与综合利用>>

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>