

<<玉米酒精生产新技术>>

图书基本信息

书名：<<玉米酒精生产新技术>>

13位ISBN编号：9787501927005

10位ISBN编号：7501927006

出版时间：2000-01

出版时间：中国轻工业出版社

作者：谢林等编

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>

## &lt;&lt;玉米酒精生产新技术&gt;&gt;

## 书籍目录

- 第一章 绪论
- 第二章 酒精生产常用的谷物原料
- 第三章 原料的贮存与清选除杂
  - 第一节 谷物原料的贮存
  - 第二节 原料清选的目的
  - 第三节 原料清选的工艺
  - 第四节 原料清选的主要设备
  - 第五节 原料清选的卫生要求
- 第四章 谷物原料的粉碎
  - 第一节 原料粉碎的基本知识
  - 第二节 谷物原料的粉碎工艺
  - 第三节 粉碎工艺常见的设备
  - 第四节 粉碎工序的工艺卫生规范
- 第五章 高温双酶法液化糖化工艺
  - 第一节 蒸煮(液化)糖化工艺中拌料的基本知识
  - 第二节 传统的蒸煮糖化工艺
  - 第三节 酒精生产中常用的酶制剂
  - 第四节 双酶法液化、糖化工艺
  - 第五节 酒糟离心液的回流
  - 第六节 酒糟离心液回流工艺的研讨
  - 第七节 谷物原料酒精厂液化、糖化工艺研讨
  - 第八节 液化糖化工序主要设备
  - 第九节 螺旋板换热器在液化、糖化工序中的应用
  - 第十节 开机停机操作及故障排除
- 第六章 酒精大罐发酵技术
  - 第一节 酒精发酵的基本理论
  - 第二节 传统的酒精发酵
  - 第三节 酒精连续发酵的基本理论
  - 第四节 酒精大罐发酵技术
  - 第五节 营养盐在酒精大罐发酵中的应用
  - 第六节 小麦、高粱、大米连续发酵生产酒精探讨
  - 第七节 固定化酵母的应用
  - 第八节 酵母回流新工艺
  - 第九节 发酵工序的主要设备
  - 第十节 发酵工序的操作举例
- 第七章 多效蒸馏技术
  - 第一节 酒精蒸馏与精馏的基本原理
  - 第二节 蒸馏的节能技术
  - 第三节 多效蒸馏工艺
  - 第四节 抽出蒸馏是生产高级食用酒精的关键
  - 第五节 脱甲醇塔在六塔差压蒸馏中的应用
  - 第六节 蒸馏塔与相关设备
  - 第七节 酒精质量问题及解决对策
  - 第八节 多效蒸馏的操作
- 第八章 共沸精馏生产无水酒精的技术

## <<玉米酒精生产新技术>>

- 第一节 无水酒精的用途
- 第二节 无水酒精生产的原理
- 第三节 无水酒精的生产方法
- 第四节 恒沸精馏法生产无水酒精
- 第五节 分子筛床法生产无水酒精
- 第九章 酒糟废液的治理
  - 第一节 国内酒糟废液的治理
  - 第二节 国外酒糟废液的治理
  - 第三节 我国引进DDGS生产技术的概况
  - 第四节 DDGS国产化的几点建议
- 第十章 酒精糟液的分离
  - 第一节 我国酒糟分离的现状
  - 第二节 DDGS生产离心分离的重要意义
  - 第三节 卧螺机分离工艺中有关问题的讨论
  - 第四节 离心分离的工艺流程
  - 第五节 离心分离工序的主要设备
  - 第六节 离心分离工序的操作
- 第十一章 酒糟离心液的蒸发与浓缩
  - 第一节 蒸发的基本知识
  - 第二节 酒糟离心液浓缩的目的
  - 第三节 酒糟离心液对蒸发浓缩设备及工艺的要求
  - 第四节 蒸发器的类型
  - 第五节 酒糟离心液蒸发工艺应考虑的问题
  - 第六节 常见的蒸发工艺流程
  - 第七节 选择设计酒糟离心液蒸发设备的注意事项
  - 第八节 蒸发设备运行概况举例
  - 第九节 六效真空蒸发的操作规程
- 第十二章 酒糟的干燥与造粒
  - 第一节 干燥与造粒的目的
  - 第二节 DDGS生产中常见的干燥器
  - 第三节 酒糟干燥常见的流程
  - 第四节 酒糟干燥流程的探讨
  - 第五节 造粒机与造粒工艺流程
  - 第六节 DDGS的质量
- 第十三章 DDGS的生产工艺
  - 第一节 DDGS生产的一般工艺
  - 第二节 机械蒸气再压缩节能新技术简介
  - 第三节 采用无蒸发系统的酒糟干燥流程
  - 第四节 采用无离心分离系统的酒糟干燥流程
  - 第五节 酒精工厂的污染及其防治
- 第十四章 酒精的深加工
  - 第一节 概述
  - 第二节 新工艺白酒发展的研讨
  - 第三节 杂醇油对产品质量及人体健康的影响
  - 第四节 俄得克酒的生产技术
  - 第五节 用优质酒精开发的其他新产品
  - 第六节 我国白酒工业发展的探讨

## &lt;&lt;玉米酒精生产新技术&gt;&gt;

- 第十五章 玉米油的生产工艺
  - 第一节 玉米油开发利用价值
  - 第二节 玉米的脱胚工艺
  - 第三节 玉米胚芽榨油工艺
  - 第四节 玉米胚浸出法制取毛油
  - 第五节 玉米酒精厂发酵罐取油工艺
  - 第六节 DDGS浸出法制油工艺
  - 第七节 玉米油的精炼
  - 第八节 玉米油精炼的关键设备
  - 第九节 玉米油精炼的操作及卫生规范
- 第十六章 二氧化碳的回收与应用
  - 第一节 二氧化碳的用途
  - 第二节 二氧化碳的性质
  - 第三节 二氧化碳回收的原理
  - 第四节 发酵法二氧化碳生产方法
  - 第五节 二氧化碳回收装置设计
  - 第六节 二氧化碳生产过程中应注意的问题
  - 第七节 二氧化碳回收的经济效益
- 第十七章 仪表用压缩空气系统
  - 第一节 供气质量要求
  - 第二节 供气系统工艺流程
  - 第三节 压缩空气系统主要设备
  - 第四节 压缩空气的干燥与干燥器
  - 第五节 空压机运行负荷控制与系统保护
  - 第六节 仪用压缩空气系统供气配管
  - 第七节 仪用压缩空气气源系统与控制
- 保护电气线路
- 第十八章 酒精生产过程自动化
  - 第一节 工业自动化仪表及控制装置的发展
  - 第二节 自动调节系统基本知识简介
  - 第三节 酒精生产过程自动化的现状
  - 第四节 提高酒精生产过程自动化水平的对策
- 第十九章 计算机技术在仪表与控制系统中的应用
  - 第一节 计算机系统组成简介
  - 第二节 应用计算机技术的工业自动化仪表
  - 第三节 计算机控制系统的基本组成
  - 第四节 计算机控制系统的类型
  - 第五节 计算机控制系统在酒精工业中的应用展望
- 附录
  - 一、食用酒精国家标准GB10343 89
  - 二、无水酒精国家标准GB678 90
  - 三、DDGS质量
  - 四、汽油醇质量标准(变性)

<<玉米酒精生产新技术>>

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>