

<<食品工厂设计与环境保护>>

图书基本信息

书名：<<食品工厂设计与环境保护>>

13位ISBN编号：9787501948703

10位ISBN编号：7501948704

出版时间：2005-7

出版时间：轻工业出版社

作者：张国农

页数：372

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>

<<食品工厂设计与环境保护>>

内容概要

根据教育部高等教育教材编写要求，本书编写大纲经“教育部高等学校轻工与食品学科教学指导委员会”审定，已批准为教育部高等学校轻工与食品学科教学指导委员会推荐教材。

本书是在中国轻工业出版社1990年出版的由原无锡轻工业学院(现更名为江南大学)、原轻工业部上海轻工业设计院(现更名为中国海诚工程科技股份有限公司)编写的《食品工厂设计基础》一书的基础上编写的。

为适应新时期素质教育的需要，符合我国高校自身专业特点与区域特色的食品科学与工程专业的要求，本书在编写内容上贯穿了有机食品、绿色食品、QS、GMP、HACCP等概念。

考虑到学科交叉，扩大学生知识面，在着重强调食品工厂设计的基础知识、规范、方法等内容的同时，强调食品生产中安全、清洁、卫生的生产工艺和理念。

环境保护一章中的内容主要是建立环境工程和影响环境因素的概念，而不仅仅是局限于食品工厂“三废”处理的范围。

<<食品工厂设计与环境保护>>

书籍目录

绪论 一、学习《食品工厂设计和环境保护》的意义和作用 二、食品工厂设计的特点 三、《食品工厂设计和环境保护》的内容和学习要求第一章 基本建设程序和工厂设计的组成 第一节 基本建设程序 一、项目建议书 二、可行性研究 三、设计计划任务书 四、设计工作 五、施工、安装、试产、验收、交付生产 第二节 工厂设计的职责与组成 一、工厂设计的职责 二、工厂设计的组成第二章 厂址选择及总平面图设计 第一节 厂址选择 一、厂址选择的原则 二、厂址选择报告 第二节 总平面设计 一、总平面设计的内容 二、总平面设计的基本原则 三、不同使用功能的建筑物、构筑物在总平面中的关系 四、总平面设计的阶段 五、现代食品工厂总平面图布置概况第三章 食品工厂工艺设计 第一节 产品方案及班产量的确定 第二节 主要产品生产工艺流程的确定及其安全设计 一、主要产品及综合利用产品生产工艺流程的确定 二、生产工艺流程的安全设计 第三节 物料计算和食品包装 一、食品原辅料的计算 二、食品包装概述 第四节 设备生产能力的计算及选型 一、食品工厂选择设备的原则 二、食品工厂部分专业性设备的设计与选型 三、食品工厂部分设备生产能力的计算公式 四、设备一览表 第五节 劳动力计算 一、劳动定员的组成 二、劳动定员的依据 三、劳动力的计算 第六节 生产车间工艺布置 一、车间布置设计的目的和重要性 二、车间布置设计的依据 三、生产车间工艺布置的原则 四、生产车间工艺布置的步骤与方法 五、生产车间工艺设计对建筑、采光、通风、防虫等非工艺设计的要求 第七节 生产车间水、汽用量的估算 一、用“单位产品耗水耗汽量定额”来估算 二、用计算方法来估算用水用汽量 第八节 管路设计与布置 一、管道设计与布置的内容 二、管道设计与布置的步骤 三、公称直径与常用管材 四、管道的压力降计算 五、水泵的选择 六、蒸汽管的流量和阻力计算 七、制冷系统管道的计算及泵的选择计算 八、生产车间水、汽等总管管径的确定 九、管道附件 十、管路的保温及标志 十一、管路设计及安装第四章 辅助部门 第一节 工艺设计应向协同设计的相关专业提交的有关资料 第二节 原料接收站 一、肉类原料 二、水产原料 三、水果原料 四、蔬菜原料 五、收奶站 第三节 中心试验室第五章 工厂卫生安全及全厂性的生活设施第六章 公用系统第七章 环境工程第八章 基本建设概算第九章 技术经济分析附录附表附图参考文献

<<食品工厂设计与环境保护>>

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>