

<<农产品干燥理论与技术>>

图书基本信息

书名：<<农产品干燥理论与技术>>

13位ISBN编号：9787501965472

10位ISBN编号：7501965471

出版时间：2009-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：郑先哲 等编著

页数：231

字数：307000

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>

<<农产品干燥理论与技术>>

前言

干燥是农产品收获后的必要处理环节，因干燥过程占能耗总量比率增加，以及消费者对干燥产品质量要求不断提高，对农产品干燥工艺的改进和新干燥技术的需求变得很迫切了。

在农产品加工的学术界和产业界已有共识，农产品干燥是个复杂的传热、传质过程，其间伴有体积收缩、成分降解等物理、化学过程，如何正确控制农产品干燥过程，提出合理干燥工艺参数及流程，从而实现对农产品高效率、高品质的干燥加工，这是农产品加工的研究部门和企业所关心的问题。

本书第1章和第2章分别提出了农产品干燥特性和干燥条件对农产品品质的影响，是分析农产品干燥过程及机理，提出合理干燥工艺的基础，有助于设计出节能、高效的干燥设备。

本书的第3章以干燥设备为主线，介绍谷物干燥设备的分类、原理及谷物干燥工艺。

脱水果蔬生产是农产品增值加工的一个主要方面，本书的第4章系统地介绍了常用的果蔬脱水加工设备和工艺，可用于指导生产实践。

牧草干燥和干花加工是农产品干燥加工的热点方向，第5章和第6章详细介绍这两种新兴农产品的干燥机理、工艺及设备。

热泵干燥具有干燥品质好，节省能耗等特点，第7章在阐述热泵干燥原理及设备分类的基础上，重点介绍了新型热泵干燥设备。

第8章系统介绍了农产品微波干燥原理、工艺及设备，有助于读者全面地了解微波干燥技术在农产品脱水中的最新应用。

第9章从实用的角度介绍农产品真空冷冻干燥的原理、工艺及设备，为读者提供了可行的农产品真空冷冻干燥技术。

第10章介绍三种与干燥有关的农产品加工新技术。

本书第1章和第3章由黑龙江八一农垦大学的汪春教授编写，第2章由东北农业大学的王忠江博士编写，第4章由东北农业大学的刘成海博士编写，第7章由东北农业大学贾富国副教授编写，东北农业大学的郑先哲教授编写了其余部分，并进行了全书统稿工作。

全书由东北农业大学夏吉庆研究员审定。

丁凝冶和时玉强及其它同志为本书的插图及稿件整理做了大量的工作，在此谨表示衷心的感谢。

由于编者水平所限，时间仓促，谬误之处请批评指正。

<<农产品干燥理论与技术>>

内容概要

本书包括干燥理论和干燥技术两个方面。

在干燥理论方面介绍了农产品干燥机理，特性及干燥过程对农产品品质的影响；在干燥技术方面，介绍了农产品的微波，真空冷冻及热泵干燥的工艺及典型设备，并重点说明了果蔬、鲜花和牧草的干燥方法。

本书注重引入农产品干燥的最新研究成果，提供最新研究动态，有助于读者开阔思路，提高解决问题的能力。

本书可供农产品及食品加工领域的科研人员，生产管理人员参考，也可供大专院校相关专业的师生参考。

<<农产品干燥理论与技术>>

作者简介

郑先哲，男，教授，博士生导师。

东北农业大学工程学院。

现为中国农业工程学会高级会员，国际期刊《International Journal of Agricultural and Biological Engineering》编委。

黑龙江省农业工程学会常务理事。

主要从事农产品增值加工及农产品品质检测方面科研和教学工作

<<农产品干燥理论与技术>>

书籍目录

1 农产品干燥特性 1.1 概述 1.2 农产品物理特性指标 1.3 农产品干燥过程中传热、传质参数 1.4 干燥动力学特性
2 干燥过程对农产品品质影响 2.1 概述 2.2 干燥过程中农产品品质指标 2.3 干燥过程对农产品颜色的影响 2.4 农产品干燥过程中的质构特性变化
3 谷物干燥技术 3.1 概述 3.2 谷物干燥设备的类型 3.3 稻谷干燥 3.4 谷物干燥条件
4 果蔬脱水技术 4.1 概述 4.2 果蔬脱水前处理 4.3 果蔬干燥方法 4.4 果蔬干制后的处理工艺 4.5 几种果蔬干制方法
5 苜蓿干燥技术 5.1 概述 5.2 苜蓿干燥特性研究 5.3 苜蓿干燥方法 5.4 苜蓿干燥设备 5.5 干草品质
6 鲜花干燥技术 6.1 概述 6.2 鲜花干燥原理与特性 6.3 鲜花干制的预处理 6.4 鲜花干燥方法 6.5 鲜花干制工艺实例
7 热泵技术在农产品干燥中的应用 7.1 概述 7.2 热泵干燥特点 7.3 热泵干燥机的分类 7.4 热泵干燥技术在农产品脱水中的应用 7.5 热泵干燥系统 7.6 新型热泵设备
8 微波技术在农产品干燥中的应用 8.1 概述 8.2 微波干燥理论 8.3 影响农产品介电特性的因素 8.4 微波干燥工艺 8.5 微波干燥产品的质量 8.6 微波干燥设备
9 农产品冷冻干燥技术 9.1 概述 9.2 冷冻干燥原理 9.3 影响农产品冷冻干燥过程的因素 9.4 冷冻干燥设备 9.5 典型冻干产品的生产工艺 9.6 冻干产品的质量标准及控制
10 农产品干燥新技术 10.1 概述 10.2 超高温蒸汽干燥技术 10.3 农产品成分包埋技术 10.4 农产品膨化干燥技术参考文献

<<农产品干燥理论与技术>>

章节摘录

插图：

<<农产品干燥理论与技术>>

编辑推荐

《农产品干燥理论与技术》可供农产品及食品加工领域的科研人员，生产管理人员参考，也可供大专院校相关专业的师生参考。

<<农产品干燥理论与技术>>

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>