

<<食品加工机械与设备>>

图书基本信息

书名：<<食品加工机械与设备>>

13位ISBN编号：9787501984053

10位ISBN编号：7501984050

出版时间：2011-9

出版时间：中国轻工业出版社

作者：张国治

页数：307

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>

## <<食品加工机械与设备>>

### 内容概要

本教材《食品加工机械与设备》以现有多种食品机械与设备方面的教材及国内外相关文献资料为基础，全书共分8章，介绍了有关供排料、搅拌、微粒化、浓缩、干燥、杀菌、冷冻、辊压和叠层、成型、焙烤等方面的机械设备。

本书除作为高校食品类专业的教材外，还可供食品行业工程技术人员及相关从业人员阅读、使用。

本书由河南工业大学张国治教授编著。

## <<食品加工机械与设备>>

### 书籍目录

#### 绪论

- 一、食品机械分类与特点
- 二、中国食品机械发展的现状与趋势
- 三、选择食品机械设备的基本要求和原则
- 四、本课程的内容和任务

#### 第一章 供排料机械

##### 第一节 固体物料输送机械

- 一、带式输送机
- 二、螺旋输送机
- 三、斗式提升机

##### 第二节 气力输送

- 一、气力输送装置的特点及应用
- 二、悬浮气力输送
- 三、悬浮气力输送装置的主要部件
- 四、推动输送及空气输送槽

##### 第三节 流体输送设备

- 一、流送槽
- 二、真空吸料装置
- 三、泵

#### 第二章 搅拌机械与微粒化设备

##### 第一节 搅拌概述

- 一、搅拌操作
- 二、搅拌物料的种类及搅拌特性
- 三、搅拌机械结构和混合机理
- 四、搅拌机械分类

##### 第二节 搅拌机

- 一、搅拌机的结构
- 二、搅拌装置的几何特性

##### 第三节 调和机

- 一、调制面团种类及面团调制过程
- 二、调粉机(和面机)
- 三、打蛋机
- 四、真空和面机

##### 第四节 干料混合机

- 一、混合机理
- 二、旋转容器式混合机
- 三、固定容器式混合机

##### 第五节 食品微粒化机械

- 一、均质原理及均质机分类
- 二、高压均质机
- 三、胶体磨
- 四、离心均质机
- 五、超声波均质机
- 六、喷射式均质机

#### 第三章 浓缩与干燥设备

## <<食品加工机械与设备>>

### 第一节 浓缩设备

- 一、浓缩设备的分类
- 二、单效浓缩设备
- 三、升膜式、降膜式真空浓缩设备
- 四、离心式真空浓缩设备
- 五、刮板薄膜式真空浓缩装置
- 六、板(片)式真空浓缩装置
- 七、真空浓缩辅助设备

### 第二节 干燥设备

- 一、概述
- 二、喷雾干燥机
- 三、箱式干燥机
- 四、带式干燥机
- 五、流化床干燥设备
- 六、滚筒干燥设备
- 七、微波干燥器
- 八、冷冻升华干燥设备
- 九、气流干燥设备

## 第四章 杀菌与自动清洗装置

### 第一节 杀菌设备

- 一、直接加热杀菌设备
- 二、管式杀菌设备
- 三、板(片)式、螺旋板式和刮板式杀菌器
- 四、储槽式杀菌器
- 五、高压杀菌设备
- 六、微波杀菌装置
- 七、食品超高压杀菌装置
- 八、欧姆杀菌装置

### 第二节 CIP清洗系统

- 一、CIP的定义和特点
- 二、CIP的结构
- 三、洗涤过程与要求

## 第五章 冷冻设备

### 第一节 空气冻结设备

- 一、隧道式连续速冻机
- 二、螺旋式速冻机
- 三、升降式速冻设备
- 四、带式冻结机
- 五、流态化速冻装置

### 第二节 间接接触式冻结设备

- 一、平板式速冻机
- 二、回转式速冻机

### 第三节 直接接触式冻结设备

- 一、液氮速冻装置
- 二、液体CO<sub>2</sub>速冻设备
- 三、其他冻结设备

## 第六章 辊压机械和叠层机械

## <<食品加工机械与设备>>

### 第一节 辊压原理

- 一、辊压操作
- 二、理想辊压过程
- 三、面带辊压变形参数的确定
- 四、辊压过程的运动计算
- 五、辊压导入条件与压辊直径的确定

### 第二节 辊压机械

- 一、辊压机械的类型
- 二、卧式辊压机
- 三、立式辊压机

### 第三节 辊压夹酥机、叠层机

- 一、辊压夹酥机
- 二、叠层机

## 第七章 成型机械

### 第一节 冲印、辊印和辊切成型机械

- 一、冲印成型机械
- 二、辊印成型机械
- 三、辊切成型机械

### 第二节 夹心饼干、威化饼干和杏元饼干成型机

- 一、夹心饼干机
- 二、威化饼干生产设备
- 三、杏元饼干成型机

### 第三节 面包成型设备

- 一、切块机
- 二、搓圆机
- 三、整理和醒发设备

### 第四节 糕点类成型机械

- 一、包馅机
- 二、糕点成型机

### 第五节 饮食类成型及加工机械

- 一、馄饨成型机
- 二、馒头成型机
- 三、饺子成型机

## 第八章 焙烤设备

### 第一节 烤炉的分类和结构

- 一、烤炉的分类
- 二、烤炉的结构及特性

### 第二节 红外线焙烤机理

- 一、红外线加热原理
- 二、远红外线烘烤的基本原理

### 第三节 烤炉的炉体结构设计

- 一、炉体结构形式
- 二、炉体的保温密封结构
- 三、烤炉炉门调节装置
- 四、炉体尺寸确定
- 五、炉体的保温
- 六、烤炉内的反射装置

## <<食品加工机械与设备>>

七、烤炉的传动装置

八、烤炉的张紧装置

九、烤炉温度调节

十、烤炉的通风排潮系统

十一、隧道式烤炉的调偏机构

第四节 烤炉的加热系统

一、烤炉中的加热元件

二、电烤炉加热系统

三、煤气烤炉加热系统

参考文献

<<食品加工机械与设备>>

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>