

<<冷冻干燥超细粉体技术及应用>>

图书基本信息

书名：<<冷冻干燥超细粉体技术及应用>>

13位ISBN编号：9787502581244

10位ISBN编号：7502581243

出版时间：2006-2

出版时间：化学工业出版社

作者：孙企达

页数：314

字数：430000

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>

<<冷冻干燥超细粉体技术及应用>>

内容概要

冷冻干燥超细粉体技术是基于真空冷冻干燥与超细粉体技术发展起来的一项跨学科的高新技术,近年来发展迅速,特别在超细材料,近代医药、中药现代化,保健食品和农产品深加工等领域得到越来越多的应用。

本书是在作者多年工作经验的基础上,收集了大量国内外有关资料编写的。

全书共分8章,系统、全面地对该项新技术的基本原理、设备、工艺、检测技术以及超细粉体的输送、混合、包装、储运和生产过程中的安全问题作了翔实的介绍和阐述,并结合实例介绍了冻干超细粉体技术在生物医药、中药制剂、保健食品与农产品深加工、新材料、化妆品等方面具有代表性的应用。

为了便于读者理解、掌握和运用,书中还对所涉及的真空技术、制冷技术、加热系统与设备、药品冻干生产的在线清洗系统(CIP)与在线灭菌系统(SIP)以及GMP验证技术等作了必要的介绍。

本书内容全面、系统、丰富、新颖且理论联系实际,可操作性强。

可供有关领域的科研机构、大专院校、生产企业中从事研发、教学、生产与管理方面人员阅读,也可供大中专学生、研究生及其他相关专业人员参考使用。

<<冷冻干燥超细粉体技术及应用>>

作者简介

孙企达，教授，1933年4月出生，籍贯浙江，1992-1997年赴日本合作科研期间，于1993年5月由日本神户大学授予工学博士学位，曾任神户大学、大阪市立大学客座教授、研究生导师。现任上海交通大学兼职教材，农业部农产品保鲜专家，中国真空学会理事、上海市真空学会常务理事、副秘

<<冷冻干燥超细粉体技术及应用>>

书籍目录

第一章 冷冻干燥超细粉体技术的研究领域与特点	第一节 冷冻干燥超细粉体技术发展概况与特点
第二节 冷冻干燥超细粉体技术的主要研究内容	一、制备技术 二、应用技术 第三节 冷冻干燥超细粉体技术的应用领域
一、材料科学	二、生物医药 三、中药生产 四、食品与农产品深加工
第二章 冷冻干燥技术与设备	第一节 冷冻干燥的基本原理
一、冷冻干燥的基本概念和过程	二、冷冻干燥中的主要术语
三、冻干中的热传递	四、冻干过程中的物理化学现象
五、冻干设备的机型结构与性能	第二节 冷冻干燥中的真空技术与设备
一、真空技术基础	二、真空系统与真空泵
三、真空测量与仪表	四、真空检漏方法与仪表
五、真空阀门、元件与材料	第三节 冷冻干燥中的制冷系统
一、制冷系统和制冷方法	二、蒸汽压缩式制冷系统与设备
三、氨蒸气吸收式制冷系统	四、制冷剂 and 载冷剂
五、液氮冷却系统	第四节 加热系统
一、加热方法和热源	二、加热部件
三、红外线辐射加热	第五节 医药用冻干机
一、主要结构与性能	二、冻干机箱体
三、导热搁板与升降压塞系统	四、冷凝器
五、真空系统	六、制冷系统
七、导热介质换热循环系统	八、在线清洗(CIP)系统
九、在线灭菌(SIP)系统	十、冻干机的自动装载和卸载系统
十一、控制系统	十二、冻干过程终点的判定
第六节 食品冻干机	一、食品冻干机的机型和结构
二、冻干室	三、真空系统
四、制冷系统	五、加热系统
六、中大型间隙式食品冻干机	七、连续式食品冻干机
第七节 实验用冻干机	一、台式实验冻干机
二、柜式实验冻干机	三、落地式实验冻干机
第三章 超细粉碎技术及设备	第一节 超细粉体基础
一、粉碎技术常用术语	二、超细粉体的尺度与特性
三、超细粉碎的基础理论概述	四、超细粉碎技术的主要研究内容
第二节 超细粉碎技术与设备分类	一、超细粉体制备方法
二、制备超细粉体的主要设备分类	第三节 超细粉碎方法与设备
一、高速旋转冲击式粉碎机	二、辊压粉碎机
三、辊碾粉碎机	四、球磨机
五、振动磨	六、搅拌磨
七、气流粉碎机	八、液流粉碎机
九、低温粉碎法	十、其他粉碎方法及设备
第四章 超细粉体的分级与测量.....	
第五章 超细粉体的分散与表面改性	
第六章 超细粉体生产过程中的其他问题	
第七章 冷冻干燥超细粉体工艺	
第八章 冻干超细技术的应用参考文献	

<<冷冻干燥超细粉体技术及应用>>

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>