

<<食品工程原理>>

图书基本信息

书名：<<食品工程原理>>

13位ISBN编号：9787502585105

10位ISBN编号：7502585109

出版时间：2006-6

出版时间：化学工业出版社

作者：姜淑荣

页数：205

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>

## <<食品工程原理>>

### 内容概要

本书主要介绍食品工程单元操作的基本原理、基本计算以及典型设备的构造原理。全书共九章，内容包括流体力学、流体输送机械、非均相混合物的分离、混合乳化、传热、物料浓缩、干燥、蒸馏、萃取等内容。

本书在选材上注重从食品生产实际出发，加强运用理论知识解决生产实际问题能力的培养。注重基本概念、基本理论的广泛性与实用性，内容由浅入深，力求严谨，通俗易懂，可作高职高专院校食品专业的教材，也可供从事食品科研、生产、管理人员参考。

## &lt;&lt;食品工程原理&gt;&gt;

## 书籍目录

绪论 一、课程的性质与任务 二、单元操作与“三传理论” 三、四个基本概念 四、单位制 练习题 第一章 流体流动 第一节 流体静力学 一、流体的主要物理量 二、流体静力学方程式及其应用 第二节 流体动力学 一、流体流动的相关概念 二、流体动力学方程式及其应用 第三节 流体阻力 一、流体流动现象 二、流体阻力 第四节 管路计算 一、管路分类 二、管路计算 第五节 流量的测量 一、测速管 二、孔板流量计 三、文丘里流量计 四、转子流量计 练习题 第二章 流体输送机械 第一节 液体输送机械 一、离心泵 二、其他类型泵 第二节 气体输送与压缩机械 一、风机 二、压缩机 三、真空泵 练习题 第三章 非均相混合物的分离 第一节 筛分 一、粉碎 二、筛分 第二节 重力沉降 一、重力沉降理论 二、颗粒与流体的分离 第三节 过滤 一、过滤的基本理论 二、过滤设备 第四节 离心分离 一、离心分离原理 二、离心机的分类及应用 练习题 第四章 混合乳化 第一节 混合 一、混合的基本理论 二、混合操作在食品生产中的应用 三、混合操作及设备 第二节 乳化 一、乳化的基本理论 二、乳化液的类型和稳定性 三、乳化剂的作用 四、乳化液的制备及乳化设备 练习题 第五章 传热 第一节 概述 一、传热在食品工业中的应用 二、传热的基本理论 三、传热的基本概念 第二节 热传导 一、热传导的基本定律 二、热导率 三、平壁的热传导 四、圆筒壁的热传导 第三节 对流传热 一、对流传热方程 二、对流传热系数及其影响因素 第四节 传热过程计算 一、热量衡算 二、传热速率方程 第五节 传热的强化 第六节 换热器 第六章 物料浓缩 第七章 干燥 第八章 蒸馏 第九章 萃取 附录 主要参考文献

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>