

<<食品加工设备选用手册>>

图书基本信息

书名：<<食品加工设备选用手册>>

13位ISBN编号：9787502591205

10位ISBN编号：7502591206

出版时间：2006-8

出版时间：化学工业出版社

作者：刘玉德

页数：268

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>

## <<食品加工设备选用手册>>

### 内容概要

随着我国国民经济的飞速发展和人民生活水平的逐步提高，人们对食品加工提出了越来越高的要求。

食品工业已经成为我国国民经济的重要组成部分，为提高人民群众的生活水平和我国的现代化建设做出了贡献。

科学技术的发展促进了食品机械的进步，一些新型的加工方法和采用先进技术的加工设备不断应用到食品加工中，为食品工业的发展增添了活力，为生产出更多更好的食品产品提供了保障。

在食品加工中，如何使确定的食品加工工艺与食品加工设备达到完美的结合，是判断食品生产效益的重要技术指标之一。

因此，在建立食品加工生产线的过程中，如何根据所加工的食品原料，确定正确的加工工艺，选择适合的加工设备结构、加工能力以及加工方法就成为设备选型的关键。

我国食品加工原料十分丰富，近些年来农副产品的深加工程度逐年提高，加之许多新的加工方法和设备不断出现，使得处于基层的食品加工技术人员更加缺乏，造成许多企业在设备选型过程中面对众多的食品加工设备无所适从，购买的许多设备不适合所要加工的产品，造成了资金的巨大浪费，严重影响了企业的发展和进步。

本书编者长期从事食品工艺和机械加工设备的研究开发和选型工作，深感设备选型对食品加工的重要性。

编写此书的目的就是希望为我国食品工业的发展尽自己的一点微薄之力，为食品加工企业的设备选型提供一些帮助。

## &lt;&lt;食品加工设备选用手册&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 绪论一、引言二、食品工业对加工设备的要求及设备的特点三、食品设备的分类及发展状况四、食品设备选用原则及其要求参考文献第二章 乳及乳制品加工设备选用第一节 液态乳的加工工艺及设备选用一、液态乳加工工艺二、液态乳的加工设备选用三、生产设备选用实例第二节 酸奶加工工艺及设备的选用一、酸奶加工工艺二、酸奶加工设备选用第三节 干酪及其产品的加工工艺及设备选用一、干酪加工工艺及设备选用二、干酪素加工工艺及设备选用第四节 奶油加工工艺及设备选用一、奶油产品的加工工艺二、奶油加工设备的选用第五节 乳粉加工工艺及设备选用一、乳粉加工工艺二、乳粉加工设备选用三、生产设备选用实例参考文献第三章 大豆制品加工工艺及设备选用第一节 大豆制品加工原料一、大豆制品的原料二、大豆中抗营养因子三、大豆中抗营养因子的消除方法第二节 豆奶加工工艺及设备选用一、豆奶加工工艺二、豆奶加工新技术三、豆奶加工设备选用四、豆奶生产加工和设备选用实例第三节 豆奶粉加工工艺及设备选用一、豆奶粉加工工艺二、豆奶粉加工新技术三、豆奶粉加工设备选用第四节 大豆蛋白的加工工艺及设备选用一、大豆蛋白的加工工艺二、大豆蛋白加工设备选用第五节 豆制品加工工艺及设备选用一、豆制品的加工二、豆制品加工设备选用三、生产工艺和设备实例参考文献第四章 调味品加工工艺及设备选用第一节 传统调味品的加工工艺及设备选用一、酱油的加工工艺二、食醋的加工工艺三、豆酱的加工工艺四、传统调味品的加工设备选用第二节 动植物调味品的加工工艺及设备选用一、动物类调味品的加工工艺及设备选用二、植物类调味品的加工工艺及设备选用第三节 复合调味料加工工艺及设备选用一、复合调味料的加工工艺二、复合调味料加工设备选用三、复合调味料的生产实例参考文献第五章 肉制品加工工艺及设备选用第六章 骨产品加工工艺及其设备选用第七章 饼干及面包加工工艺及设备选用第八章 果蔬汁加工工艺及设备选用第九章 矿泉水和纯净水加工设备的选用

<<食品加工设备选用手册>>

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>