

<<食用油脂加工技术>>

图书基本信息

书名：<<食用油脂加工技术>>

13位ISBN编号：9787535246257

10位ISBN编号：7535246257

出版时间：2010-12

出版单位：湖北科学技术出版社

作者：何东平

页数：165

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>

<<食用油脂加工技术>>

内容概要

油脂工厂是我国粮油油脂工业的重要组成部分，它是农业生产的后续产业，又是油脂工业、饲料工业、轻工业和化学工业的基础产业，肩负着满足人民日益增长的物质需求和为国家经济建设提供积累的双重任务，在我国国民经济中具有十分重要的地位和作用。

植物油料是油脂工厂的原料。

油脂工厂的任务是：从植物油料中提取油脂，并对提取的毛油进行精炼，得到精制的食用油脂产品；在提取油脂的过程中保持并改善饼粕的质量，得到高品质的饲用饼粕或食用饼粕；对油料进行精深加工和综合利用，从油料和油脂生产副产物中提取高附加值的产品。

油脂是人类生活的必需品，其主要功能是为人体提供热量、必需脂肪酸（亚油酸、亚麻酸等）以及供给脂溶性维生素A、维生素D、维生素E、维生素K。

油脂又是重要的工业原料。

油脂可直接用作生产肥皂、油漆、皮革、医药、润滑油等。

由油脂所得的油脂化学品（如脂肪酸、脂肪醇等）可以生产蜡烛、化妆品基料、表面活性剂、乳化剂、增塑剂、润滑剂、石油添加剂、织物处理剂等。

这些油脂化学品在冶金、石油、机械、航空、汽车、电器、油厂、纺织、建筑、医药等行业广泛应用。

。

油料既是重要的油脂资源，又是重要的蛋白资源。

油料中还含有磷脂、糖类、甾醇等多种其他营养物质及生物活性成分。

<<食用油脂加工技术>>

书籍目录

一、油料及油脂（一）油料（二）油脂二、油料的预处理（一）油料清理（二）油料剥壳与仁壳分离（三）油料干燥（四）油料破碎（五）油料软化（六）油料轧胚（七）油料蒸炒（八）油料挤压膨化三、压榨制油（一）动力螺旋榨油机制油（二）榨油车间开停车顺序四、浸出法制油（一）溶剂（二）油脂浸出的基本原理（三）浸出法制油工艺（四）油脂浸出（五）湿粕的脱溶烘干（六）混合油的蒸发和汽提（七）溶剂蒸汽的冷凝和冷却（八）自由气体中溶剂的回收（九）浸出车间消溶（十）浸出车间生产安全管理五、油脂精炼（一）油脂精炼的目的和方法（二）机械方法（三）水化法（四）碱炼（五）塔式炼油法（六）物理精炼（七）脱溶（八）脱色（九）脱臭（十）脱蜡（十一）脱硬脂（十二）油脂精炼的安全操作规程六、油脂加工产品（一）氢化油（二）调合油（三）人造奶油（四）起酥油（五）代可可脂（六）蛋黄酱和调味油七、油厂辅助设施操作规范（一）油厂废水净化（二）油厂生产工艺防火（三）机修车间安全操作规程（四）高配运行管理（五）发电机组安全操作规程八、有关经济指标植物油厂主要技术经济指标参考文献

<<食用油脂加工技术>>

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>