

<<农产品干燥技术>>

图书基本信息

书名：<<农产品干燥技术>>

13位ISBN编号：9787802331280

10位ISBN编号：7802331285

出版时间：2006-10

出版时间：中国农业科技出版社

作者：吴远彬

页数：118

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>

<<农产品干燥技术>>

内容概要

“新农村建设实用技术丛书”通俗易懂、图文并茂、深入浅出，凝结了一批权威专家、科技骨干和具有丰富实践经验的技术人员的心血和智慧，体现了科技界倾注“三农”，依靠科技推动新农村建设的信心和决心，必将为新农村建设做出新的贡献。

本书为丛书中“农产品加工系列”中的一本，主要内容包括概述、干燥及干制加工技术原理、干燥设备与工艺流程、干燥与干制技术的应用。

本书适合广大农民群众及技术院校师生阅读参考。

<<农产品干燥技术>>

作者简介

汪致富，博士，男，毕业于北京科技大学热能工程专业，清华大学热能工程专业博士后，先后在北京农业大学农业工程系，中国农业大学园艺学院园艺设施与工程专业执教，目前为中国农业大学食品科学与营养工程学院副教授，硕士生导师，主要从事农产品干燥、冷冻冷藏工程的数学模拟与优化方面的教学和研究。

在国内核心期刊和国际学术刊物上发表学术论文50余篇，其中20余篇为SCI、EI收录，主讲课程为：食品工程原理、计算机辅助设计AUTOCAD、制冷原理与冷库设计、生物能源与环境。

<<农产品干燥技术>>

书籍目录

一、概述（一）干燥及干制的定义（二）农产品干燥及干制加工的意义（三）农产品干燥及干制加工工业的发展趋势（四）农产品干燥及干制加工产品存在的问题二、干燥及干制加工技术原理（一）太阳能干燥技术（二）热风及自然风干干燥技术（三）真空冷冻干燥技术（四）微波和高频干燥技术（五）红外热辐射干燥技术（六）渗透干燥技术三、干燥设备与工艺流程（一）太阳能干燥设备及工艺流程（二）热风及自然风干干燥设备及工艺流程（三）真空冷冻干燥设备及工艺流程（四）微波和高频干燥设备及工艺流程（五）红外热辐射干燥设备及工艺流程（六）渗透干燥设备及工艺流程四、干燥与干制技术的应用（一）粮食的干燥与贮藏（二）水果的干制与干燥（三）蔬菜的干制与干燥（四）水产品的处理与干制（五）畜禽产品的干制（六）饮料产品的干燥（七）饲料的干燥（八）木材的干燥参考文献

<<农产品干燥技术>>

章节摘录

一、概述 (一) 干燥及干制的定义 从物料中脱去水分的过程称为干燥。因此,可以把干燥理解为物料的脱水过程,它是将高水分的液态、固态或半固态原料变成低水分产品的操作。

干燥保藏是指在自然条件或人工控制条件下,降低食品中的水分,达到足以防止腐败变质的水平并使其尽量保持低水分的保藏方法。

干燥过程在农业生产中被广泛采用,是农业保藏中最常用的加工过程。

干燥对象是农产品不同加工阶段的物料,如原料、半成品和成品。

农产品干燥具有十分重要的意义,通过干燥可以除去物料中多余的水分,以便于产品加工、运输、贮藏和销售。

.....

<<农产品干燥技术>>

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>