

<<食品工程原理概念与习题解答>>

图书基本信息

书名：<<食品工程原理概念与习题解答>>

13位ISBN编号：9787810667760

10位ISBN编号：7810667769

出版时间：2004-8

出版时间：中国农业大学出版社

作者：李云飞，葛克山 主编

页数：299

字数：352000

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>

<<食品工程原理概念与习题解答>>

内容概要

食品工程原理是关于食品工业现代化加工技术的原理，是国内外食品科学与工程专业学生必修的基础课程。

该课程以流体力学、传热与传质学、热力学等理论为基础，涉及到许多复杂的工程设计与工艺计算问题。

在一门课程中要掌握这么多基础理论和工程原理，无论对学生还是老师，都存在着如何教与学的最佳方法问题，在教材编写方面也存在着如何简明易懂、如何取舍不失系统性的问题。

为此，食品工程原理教材编写组在出版社的支持下，对教材中的基本概念和习题给予解答，并编入部分院校近年来考研试题。

希望能帮助学生对该课程的进一步理解。

<<食品工程原理概念与习题解答>>

书籍目录

第1部分 基本概念与习题解答 1 流体力学基础 1.1 主要公式 1.2 基本概念解答 1.3 习题解答 2 传热 2.1 主要公式 2.2 基本概念解答 2.3 习题解答 3 食品冷冻技术 3.1 主要公式 3.2 基本概念解答 3.3 习题解答 4 颗粒与流体之间的相对流动 4.1 主要公式 4.2 基本概念解答 4.3 习题解答 5 液体搅拌与气液混合 5.1 主要公式 5.2 基本概念解答 5.3 习题解答 6 粉碎与筛分 6.1 主要公式 6.2 基本概念解答 6.3 习题解答 7 吸收与蒸馏 7.1 主要公式 7.2 基本概念解答 7.3 习题解答 8 液体吸附与离子交换 8.1 主要公式 8.2 基本概念解答 8.3 习题解答 9 浸出和萃取 9.1 主要公式 9.2 基本概念解答 9.3 习题解答 10 膜分离 10.1 主要公式 10.2 基本概念解答 10.3 习题解答 11 溶液浓缩 11.1 主要公式 11.2 基本概念解答 11.3 习题解答 12 食品干燥原理 12.1 主要公式 12.2 基本概念解答 12.3 习题解答第2部分 部分院校近年考研试题 一、填空 二、选择题 三、判断题 四、计算题

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>