

《食品加工过程用水和用能管理手册/国》

图书基本信息

书名：《食品加工过程用水和用能管理手册/国外现代食品科技系列》

13位ISBN编号：9787501990504

10位ISBN编号：7501990506

出版时间：2013-3

出版社：中国轻工业出版社

作者：克利姆斯 等

页数：738

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《食品加工过程用水和用能管理手册/国》

内容概要

克利姆斯、史密斯、金主编的《食品加工过程用水和用能管理手册（精）》讲述：食品加工过程既要遵守法律法规，也要降低成本，而加强用水和用能的控制至关重要。《食品加工过程用水和用能管理手册（精）》综合阐述了提高食品工业用水和用能以及废水处理效率的各种关键技术。

第一部分阐述良好管理的核心驱动力；第二部分介绍关于水耗和能耗的评估以及降耗的设计策略，还论及了用水和用能的审计、用水量最小化的建模和优化工具；第三部分论述良好现场管理程序、检测措施和过程控制，以及监控系统和智能化操作支持系统；第四部分讨论节能方法，这部分的每一章侧重于食品行业各具体领域中的节能方案，例如制冷、干燥和热能回收；第五部分主要讨论食品工业中水再利用和废水处理，主要有水再循环利用、杀菌技术、需氧及厌氧生物系统处理废水；第六部分介绍一些特殊食品加工行业用水和用能的最小化，包括新鲜肉禽制品、谷物加工、制糖、软饮料、啤酒和葡萄酒生产等行业。

在卓越的编辑和国际一流作者合作团队的共同努力下，《食品加工过程用水和用能管理手册》必将成为食品工业的标准参考工具书。

Jiri Klemes,教授在匈牙利Pannonia大学拥有欧盟玛丽-居里的美誉，Robin Smith教授是英国曼彻斯特大学工艺集成中心主任，Jin-Kuk Kim博士任职于英国曼彻斯特大学工艺集成中心，Jiri Klemes,教授也曾在英国曼彻斯特大学工艺集成中心工作过。

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:www.tushu000.com