

《乳品机械与设备》

图书基本信息

书名：《乳品机械与设备》

13位ISBN编号：9787501993277

10位ISBN编号：7501993270

出版时间：2013-9-1

出版社：中国轻工业出版社

作者：冯镇

页数：280

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

《乳品机械与设备》

内容概要

本书按照乳品生产单元操作的先后顺序进行章节设置，涵盖了从原料乳的收购到终端产品加工所应用的机械和设备。除了介绍机械与设备的工作原理、结构与组成、技术参数、加工设计能力及在生产过程中的应用，还配有大量机械设备及生产线图片，体现实际生产情境。内容包括乳品机械与设备材料概述，乳品输送设备，榨乳、收乳、运乳、贮乳及清洗设备，乳分离和混合、热交换、浓缩、干燥、灌装及包装设备，以及发酵乳制品、冷饮制品等的机械设备和生产线。可作为高等学校乳品工程专业的教科书，也可作为乳品行业、科研院所及乳制品生产企业等专业技术人员、科研人员和相关专业师生的参考书。

《乳品机械与设备》

作者简介

冯镇，男，博士，工作于东北农业大学食品学院。

书籍目录

第一章 乳品机械与设备材料及连接安装部件

第一节 乳品机械与设备材料

第二节 乳品机械与设备连接安装部件

思考题

第二章 乳品输送机械与设备

第一节 概述

第二节 离心泵

第三节 液环泵

第四节 体积泵

思考题

第三章 榨乳、收乳、运乳、贮乳及清洗机械与设备

第一节 榨乳机械与设备

第二节 牛乳的运输与接收设备

第三节 牛乳的贮存设备

第四节 乳品设备的清洗机械设备

思考题

第四章 乳分离和混合机械与设备

第一节 离心分离机械与设备

第二节 膜分离设备

第三节 搅拌混合机械与设备

第四节 均质机械设备

第五节 胶体磨

思考题

第五章 热交换机械与设备

第一节 板式热交换器

第二节 管式热交换设备

第三节 刮板式热交换器

第四节 其他热交换设备

第五节 与热交换器相关的计算

思考题

第六章 乳品浓缩机械与设备

第一节 概述

第二节 真空蒸发浓缩装置

第三节 真空蒸发浓缩附属设备

第四节 真空蒸发浓缩系统

思考题

第七章 乳品干燥机械与设备

第一节 滚筒干燥

第二节 流化床干燥设备

第三节 喷雾干燥设备

第四节 典型喷雾干燥系统

思考题

第八章 乳制品灌装及包装机械与设备

第一节 液态乳的灌装及包装设备

第二节 酸乳的灌装及包装设备

第三节 乳粉的包装设备

思考题

第九章 乳品生产线设计

第一节 工艺设计中的整体考虑

第二节 生产线中的主要单元设备

思考题

第十章 发酵乳制品生产机械与设备及生产线

第一节 干酪加工机械与设备及生产线

第二节 酸乳发酵用设备及生产线

思考题

第十一章 冷饮制品机械设备与生产线

第一节 配料机械与设备

第二节 冰淇淋凝冻机

第三节 冷饮成型设备

第四节 速冻隧道

第五节 冰淇淋生产线

思考题

第十二章 乳制品生产线

第一节 杀菌乳加工生产线

第二节 炼乳生产线

第三节 奶油和无水乳脂加工生产线

思考题

参考文献

《乳品机械与设备》

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