

# 《食品机械与设备》

## 图书基本信息

书名：《食品机械与设备》

13位ISBN编号：9787030171689

10位ISBN编号：7030171683

出版时间：2006-7

出版社：科学出版社

作者：肖旭霖

页数：460

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](http://www.tushu000.com)

# 《食品机械与设备》

## 内容概要

《食品机械与设备》详细介绍了食品加工工程中常用机械设备的基本工作原理、基本结构、性能特点、有关计算及选型使用等，编入了近年来的新成果。《食品机械与设备》共11章，分为物料输送机械与设备，清洗、分选机械与设备，切割、破碎机械，分离机械与设备，混合机械与设备，预煮杀菌机械与设备，油炸、焙烤设备，浓缩设备，食品干燥机械，食品包装机械，冷冻机械等。

《食品机械与设备》内容系统全面、取材广泛、覆盖面广、通用性强，既可作为高等学校食品专业学生的教材，也可作为食品工程技术人员、管理人员的参考书。

# 《食品机械与设备》

## 书籍目录

前言第1章 物料输送机械与设备1.1 固体物料输送机械1.2 流体物料输送设备第2章 清洗、分选机械与设备2.1 物料清洗机2.2 瓶罐清洗机2.3 分级分选机械第3章 切割、破碎机械3.1 切割机械3.2 粉碎机械第4章 分离机械与设备4.1 打浆机械4.2 除皮机4.3 压榨机械4.4 过滤设备4.5 离心机4.6 脱气机第5章 混合机械与设备5.1 搅拌混合的机理5.2 搅拌器5.3 混合机5.4 调和机5.5 均质机第6章 预煮杀菌机械6.1 预煮机械与设备6.2 食品杀菌机械与设备第7章 油炸、焙烤设备7.1 油炸设备7.2 焙烤设备第8章 浓缩设备8.1 真空浓缩设备的选择与要求8.2 真空浓缩设备操作流程8.3 单效真空浓缩设备8.4 膜式真空浓缩设备8.5 真空浓缩设备的附属设备8.6 冷冻浓缩设备第9章 食品干燥机械9.1 概述9.2 箱式与带式干燥器9.3 喷雾干燥设备9.4 流化床干燥器9.5 冷冻干燥机9.6 电磁辐射干燥机第10章 食品包装机械10.1 液体装料机械10.2 固体装料机10.3 酱体装料机10.4 封口机10.5 成型充填封口机包装机10.6 无菌包装设备第11章 冷冻机械11.1 概述11.2 制冷机工作原理11.3 冻结机11.4 解冻机参考文献

# 《食品机械与设备》

## 编辑推荐

《食品机械与设备》内容系统全面，取材广泛，覆盖面广，通用性强，对食品加工类各专业均有广泛适应性。《食品机械与设备》中详细介绍了食品加工工程中常用机械设备的基本工作原理、基本结构、性能特点、有关计算，选型使用等，编入了近年来的新成果。《食品机械与设备》共十一章，分为物料输送机械与设备，清洗、分选机械与设备，切割破碎机械，分离机械与设备，混合机械与设备，预煮杀菌机械设备，油炸焙烤设备，浓缩设备，食品干燥设备，食品包装机械，冷冻机械。

# 《食品机械与设备》

## 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](http://www.tushu000.com)