

《食品冷冻冷藏技术与设备》

图书基本信息

书名：《食品冷冻冷藏技术与设备》

13位ISBN编号：9787562334873

10位ISBN编号：7562334870

出版时间：2011-8

出版社：华南理工大学出版社

作者：吕金虎 编

页数：187

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

《食品冷冻冷藏技术与设备》

内容概要

《食品冷冻冷藏技术与设备》共分七章，总体分为四部分，第一部分叙述食品冷冻冷藏的生物化学基础和食品的热物理性质；第二部分详细叙述食品冷冻冷藏中所用的制冷技术；第三部分主要介绍食品的冻结方法、冷冻冷藏设备、真空冷冻干燥技术和食品高压冷冻技术；第四部分主要介绍食品冷藏运输装置。

《食品冷冻冷藏技术与设备》可用于高等院校制冷专业和食品工程专业的专业教材，也可供从事冷冻冷藏食品与装置研发、生产的工程技术人员和企业管理人员阅读与参考。

《食品冷冻冷藏技术与设备》

书籍目录

第一章 食品冷冻冷藏保鲜原理第一节 食品的定义与分类第二节 食品材料的主要化学成分第三节 影响食品变质的主要因素第四节 食品冷冻冷藏保鲜原理第二章 食品的热物理性质第一节 水的特性与相图第二节 食品材料中水的特性第三节 水和冰的热物理性质第四节 食品热物理参数的估算方法第五节 食品的冻结特性第六节 食品的冻结速率第七节 食品的冻结时间第三章 食品冷冻冷藏的制冷技术第一节 概述第二节 单级蒸汽压缩式制冷循环第三节 制冷剂第四节 载冷剂第五节 双级压缩制冷循环第六节 复叠式制冷循环第七节 制冷压缩机第八节 冷凝器第九节 蒸发器第四章 食品的预冷与冷冻第一节 食品的预冷（冷却）第二节 食品的冻结方法第三节 食品冻结装置第五章 食品的冷藏第一节 概述第二节 土建式冷库第三节 装配式冷库第四节 气调库第六章 真空冷冻干燥技术第一节 真空冷冻干燥的原理第二节 真空冷冻干燥设备第三节 冷冻干燥设备的主要系统与部件第四节 真空冷冻干燥工艺第五节 食品高压冷冻冷藏技术第七章 食品冷藏链第一节 概述第二节 食品冷藏运输装置第三节 商用冷柜与陈列柜参考文献

《食品冷冻冷藏技术与设备》

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