

<<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：9787122034496

10位ISBN编号：7122034496

出版时间：2008-9

出版时间：化学工业出版社

作者：魏庆葆 编

页数：279

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>

## <<食品机械与设备>>

### 前言

作为高等教育发展中的一个类型,近年来我国的高职高专教育蓬勃发展,“十五”期间是其跨越式发展阶段,高职高专教育的规模空前壮大,专业建设、改革和发展思路进一步明晰,教育研究和教学实践都取得了丰硕成果。

各级教育主管部门、高职高专院校以及各类出版社对高职高专教材建设给予了较大的支持和投入,出版了一些特色教材,但由于整个高职高专教育改革尚处于探索阶段,故而“十五”期间出版的一些教材难免存在一定程度的不足。

课程改革和教材建设的相对滞后也导致目前的人才培养效果与市场需求之间还存在着一定的偏差。

为适应高职高专教学的发展,在总结“十五”期间高职高专教学改革成果的基础上,组织编写一批突出高职高专教育特色,以培养适应行业需要的高级技能型人才为目标的高质量教材不仅十分必要,而且十分迫切。

教育部《关于全面提高高等职业教育教学质量的若干意见》(教高[2006]16号)中提出将重点建设好3000种左右国家规划教材,号召教师与行业企业共同开发紧密结合生产实际的实训教材。

“十一五”期间,教育部将深化教学内容和课程体系改革、全面提高高等职业教育教学质量作为工作重点,从培养目标、专业改革与建设、人才培养模式、实训基地建设、教学团队建设、教学质量保障体系、领导管理规范化等多方面对高等职业教育提出新的要求。

这对于教材建设既是机遇,又是挑战,每一个与高职高专教育相关的部门和个人都有责任、有义务为高职高专教材建设做出贡献。

## <<食品机械与设备>>

### 内容概要

以食品加工流程为主线，以常规设备为基础，以重点岗位、关键设备为重点，以先进技术、先进设备为导向，全面介绍设备的原理、结构、分类及选型、操作维护和故障分析等内容，并将不同类型的食品工艺内容融入其中，图文并茂。

意在培养学生掌握食品生产中常用设备的使用和操作、故障排除、安装与维护的一般技能，并根据产品品种和生产工艺要求，对设备进行配套选型、组成生产线的实际应用能力。

《高职高专“十一五”规划教材食品类系列：食品机械与设备》针对就业岗位突出实用性，针对教学体现条理性和方便性。

## <<食品机械与设备>>

### 书籍目录

第一篇 乳品生产机械与设备第一章 乳品加工机械与设备学习目标第一节 概述第二节 分离机第三节 均质机第四节 板式换热器第五节 超高温瞬时杀菌设备第六节 真空浓缩设备第七节 喷雾干燥设备第八节 凝冻机【本章小结】【思考题】第二章 乳品包装机械与设备学习目标第一节 液体自动灌装机第二节 无菌包装设备【本章小结】【思考题】第二篇 肉品生产机械与设备第三章 屠宰机械与设备学习目标第一节 概述第二节 击晕设备第三节 烫毛装置第四节 脱毛机.....第四章 肉品加工机械与设备第五章 油炸速冻设备第六章 肉品包装机械与设备第三篇 果蔬及饮料加工机械与设备第七章 果蔬加工机械与设备第八章 饮料加工机械与设备第四篇 方便食品加工与设备第九章 焙烤食品加工机械与设备第十章 方便面加工机械与设备第十一章 膨化食品加工机械与设备第十二章 速冻食品加工机械与设备第十三章 方便食品包装机械与设备参考文献

## &lt;&lt;食品机械与设备&gt;&gt;

## 章节摘录

第一篇 乳品生产机械与设备 第一章 乳品加工机械与设备 第六节 真空浓缩设备 一、  
真空浓缩设备的工作原理与分类 所谓浓缩，就是从溶液中除去部分溶剂的单元操作。  
食品生产所需原料及半成品一般含有大量水分，约占原料的65%~95%，而营养成分及风味物质只  
占5%~10%，而且均属于热敏性强的物质。

如何在维持食品原有的色、香、味的同时提高产品浓度是一个复杂的过程。

全面利用现代生产技术，以达到低温、快速、连续、高效、节能是食品浓缩设备的发展方向。

食品浓缩的目的为：除去食品中大量水分，减少包装、储藏和运输费用。

通过提高食品浓度，达到增加食品保藏性的目的。

满足后续加工工艺过程的要求。

经常作为干燥或完全脱水的预处理，特别适合原液含大量水分的物料。

用浓缩的方法排除大部分水分比干燥更节能。

1.真空浓缩的原理及优缺点 (1)真空浓缩的原理溶液加热时，溶剂分子获得动能，当部分溶  
剂分子获得的能量足以克服分子间的吸引力时，溶剂分子会离开液面成为蒸汽分子。

若热能不间断供给，溶剂蒸气不断排除，则溶剂的汽化过程会持续进行。

这种将溶液加热至沸腾，使溶液中部分溶剂汽化并不断排除的过程就是蒸发。

食品工业中广泛应用真空蒸发进行浓缩操作。

<<食品机械与设备>>

编辑推荐

可供高职高专食品类专业师生使用，也可供相关专业的师生、企业行业技术和管理人员参考使用

<<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:<http://www.tushu007.com>