

<<食品与发酵工业综合利用>>

图书基本信息

书名：<<食品与发酵工业综合利用>>

13位ISBN编号：9787122040138

10位ISBN编号：7122040135

出版时间：2009-2

出版时间：化学工业出版社

作者：秦人伟，郭兴要，李君武 编著

页数：226

字数：292000

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>

<<食品与发酵工业综合利用>>

前言

食品与发酵工业是以粮食和农副产品为主要原料的加工工业，主要包括酒精、白酒、啤酒、黄酒、果露酒、淀粉、淀粉糖、味精、氨基酸、柠檬酸、酵母、酶制剂、制糖、软饮料、制茶、罐头、乳制品、配合及混合饲料、植物油加工、屠宰及肉蛋、水产品、糕点与糖果、食品添加剂、酱油与酱类加工等30个行业，在各产业部门中，产值已经跃居第一位，成为国民经济主要支柱性产业之一。

食品与发酵工业的综合利用产品来源主要为原料处理后剩下的残渣，分离与提取主要产品后的废渣、废液，以及生产过程中排出的废弃物。

该工业排出废渣已达4亿立方米以上。

随着发展，食品与发酵工业的综合利用问题已迫在眉睫。

多年来，限于技术、投资、管理、生产成本等原因，全国几万家食品与发酵企业尚未将各种废渣水加以综合利用；这样，一方面浪费大量粮食和农副产品资源，另一方面又严重污染环境，同时又大大加重了废水治理的负担。

为解决食品与发酵工业废水污染问题，借鉴国外提出的排放污染物最小化概念，可从污染源头进行减量，变末端治理为生产工艺全过程控制，特别是要发展高效低耗的综合利用工艺与设备，从而实施食品与发酵工业的可持续发展。

为配合有关部门提出的将工业固体废物综合利用率达到90%以上，本书各章节对有关行业的综合利用新工艺、新设备和新产品进行了介绍，并阐述了各种技术的适用条件、技术难点及最新进展。

本书涉及了食品与发酵工业主要行业及主要农副产品的综合利用问题，可供有关企业、科研院校、环境工程公司的相关科技人员、研究人员以及工作人员参阅。

<<食品与发酵工业综合利用>>

内容概要

本书根据食品与发酵工业的特点，选取代表性行业和农副产品进行重点介绍，其中包括酒精、啤酒、白酒、黄酒、葡萄酒、淀粉与淀粉糖、味精、柠檬酸、制糖，以及大豆、小麦、玉米加工品等。主要阐述了各类产品的生产工艺和综合利用副产品来源，典型的综合利用工艺、设备以及新产品、新技术。

基于作者的工程实践背景，书中介绍的方法大多有成功的应用实例，有些就是大企业三废综合利用方案，因此具有较强的操作性。

书中内容将有关理论与实际生产相结合，并配有大量技术、设备的参数和图表，内容十分丰富。

本书可供从事食品与发酵工业的工艺、综合利用、环境工程领域的有关人员参阅，也可供这方面规划设计、大专院校环境保护专业的师生使用。

<<食品与发酵工业综合利用>>

书籍目录

第1章 食品与发酵工业综合利用概况 1.1 食品与发酵工业概况 1.2 食品与发酵工业综合利用有关政策
1.3 食品与发酵工业的综合利用 1.3.1 玉米原料先分离再发酵生产产品 1.3.2 食品发酵行业联产饲料
1.4 食品与发酵工业综合利用动态与进展 1.4.1 食品与发酵生产废弃物和废渣水的综合利用进展 1.4.2
食品与发酵工业综合利用动态 第2章 酒精工业综合利用 2.1 概述 2.1.1 酒精工业发展概况 2.1.2 酒精
行业存在的主要问题 2.1.3 酒精工业与综合利用有关的产业政策 2.2 酒精生产工艺与主要废渣 2.2.1
生产工艺 2.2.2 废渣 2.3 酒精生产综合利用 2.4 玉米原料脱胚提油 2.4.1 玉米颗粒的显著特性 2.4.2
玉米原料脱胚工艺 2.4.3 产品质量标准 2.4.4 玉米胚芽提油生产工艺 2.4.5 玉米胚芽“预榨”浸出”
提油工艺流程 2.4.6 玉米胚芽提油主要设备选择 2.4.7 精制玉米油副产品 2.5 谷物原料酒精糟综合利
用技术和设备 2.5.1 固液分离工艺与设备 2.5.2 蒸发和干燥的工艺与设备 2.6 玉米酒精糟综合利用技
术 2.6.1 酒精糟固液分离/厌氧发酵工艺 2.6.2 DDG/厌氧消化工艺 2.6.3 玉米酒精糟生产全糟蛋白饲
料(DDGS)工艺 2.6.4 DDG饲料与DDGS饲料比较 2.7 薯干酒精糟综合利用 2.7.1 固液分离——滤
液部分回用生产 2.7.2 厌氧工艺处理酒精糟滤液 2.8 糖蜜酒精糟的综合利用 2.8.1 糖蜜酒精糟的来源
与特性 2.8.2 糖蜜酒精糟综合利用简介 2.8.3 农灌法 2.8.4 浓缩液燃烧回收能源等 2.8.5 饲料酵母
法 2.8.6 生产有机复合肥料 2.8.7 生产生物复合肥 2.8.8 生产有机腐殖化颗粒肥 2.9 酒精生产CO₂回
收工艺及设备 2.9.1 高压法普通CO₂的生产 2.9.2 高压法高纯CO₂的生产 2.9.3 低压法高纯CO₂的
生产 2.9.4 二氧化碳质量标准 2.9.5 三种方法生产的CO₂的质量指标及贮存方式 2.10 酒精糟用于沙地
改良 2.10.1 施用酒精糟对作物生长发育和产量的影响 2.10.2 施用酒精糟对土壤理化性状的影响 2.11
酒精的深加工 2.11.1 酒精生产乙醛、乙酸、乙酸乙酯原理 2.11.2 酒精生产乙醛、乙酸、乙酸乙酯工
艺流程 参考文献 第3章 白酒工业综合利用 第4章 葡萄酒工业综合利用 第5章 黄酒工业综合利用 第6章
啤酒工业综合利用 第7章 制糖工业综合利用 第8章 淀粉及淀粉糖工业综合利用 第9章 乳品工业综合利用
第10章 味精工业综合利用 第11章 柠檬酸工业综合利用 第12章 赖氨酸工业综合利用 第13章 大豆生产的
综合利用 第14章 香菇脚生产多糖 第15章 红曲米粉生产 第16章 玉米芯生产木寡糖 第17章 小麦的综合利
用

<<食品与发酵工业综合利用>>

章节摘录

第1章 食品与发酵工业综合利用概况 1.1 食品与发酵工业概况 目前,我国粮食、禽肉、蔬菜年总产量分别达到5.0亿吨、1.2亿吨和4.9亿吨,油类、蛋类、水产品、水果等年总产量均居世界第1位。

尽管如此,粮食和农副产品的加工能力却很低,世界食品与发酵工业中中国仅占其不到5%的份额。因此,在今后相当长的时间内,食品消费与需求仍将由追求数量进而完成向追求质量、营养、安全、多样性的转化。

全国大中型食品发酵企业2万多个(含非轻工企业),2007年食品与发酵工业总产值30000多亿元,约占国民经济总产值的10%,实现利税总额4000多亿元,在国民经济各产业部门中,产值连续多年稳居第1位,成为国民经济的主要支柱产业。

但是随着该工业的飞速发展,它的综合利用问题也提到议事日程上来。

我国食品与发酵工业存在的主要问题是生产虽有一定规模,但产品结构不合理,粗放经营,资源浪费严重,环境污染突出,经济效益低下。

今后几年我国食品与发酵工业要保持稳定、快速发展,不能再以简单增加资源、能源、劳动力来扩大生产,而要大力开发生物技术,搞好资源综合利用,从而降低成本,增加效益,特别是要让综合利用产品在企业的经济效益中占有相当的比例。

食品与发酵工业的主要副产物来自原料处理后剩下的废渣(如蔗渣、甜菜粕、大米渣、麦糟、玉米浆渣、纤维渣、葡萄皮渣、薯干渣等),分离与提取主要产品后废母液与废糟(如玉米、薯干、糖蜜酒精糟,味精发酵废母液,白酒糟,葡萄酒糟,柠檬酸中和废液等)。

食品与发酵工业主要行业年排放废水总量达30亿立方米,其中废渣量达4亿立方米,废渣水的有机物总量是1500万吨。

4亿立方米的废渣量是食品与发酵工业综合利用的宝贵资源,可用来生产饲料、饲料添加剂及其它产品。

<<食品与发酵工业综合利用>>

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>