

<<制粉工艺与设备>>

图书基本信息

书名：<<制粉工艺与设备>>

13位ISBN编号：9787500540076

10位ISBN编号：7500540078

出版时间：中国财政经济出版社

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>

<<制粉工艺与设备>>

书籍目录

- 绪论
- 第一章 小麦的工艺性质
 - 第一节 小麦的分类与等级标准
 - 第二节 小麦的籽粒结构
 - 第三节 小麦的外表性状
 - 第四节 小麦的物理性质
 - 第五节 小麦的化学成分
- 第二章 小麦的除杂与分级
 - 第一节 小麦中的杂质与除杂原理
 - 第二节 筛选
 - 第三节 风选
 - 第四节 干法去石
 - 第五节 精选
 - 第六节 磁选
 - 第七节 小麦的分级
- 第三章 小麦的表面清理
 - 第一节 打麦
 - 第二节 碾麦
- 第四章 小麦的水分调节
 - 第一节 水分调节的意义与类型
 - 第二节 影响小麦水分调节的因素
 - 第三节 水分调节设备与润麦仓
- 第五章 小麦的搭配及流量测控
 - 第一节 小麦搭配及流量测控的目的与要求
 - 第二节 小麦搭配的方法与计算
 - 第三节 流量的控制与检测设备
- 第六章 小麦的清理流程
 - 第一节 麦路设计的内容 依据与要求
 - 第二节 麦路的组合
 - 第三节 麦路图
 - 第四节 麦路设计
 - 第五节 下脚的整理
- 第七章 小麦制粉概述
 - 第一节 制粉流程简述
 - 第二节 在制品的分类
 - 第三节 粉路图
 - 第四节 小麦粉的等级标准
- 第八章 小麦及在制品的研磨
 - 第一节 研磨的任务和研磨效果的评定
 - 第二节 研磨工作原理
 - 第三节 磨粉机
 - 第四节 磨辊及其技术特性
 - 第五节 影响磨粉机工艺效果的因素
 - 第六节 磨粉机的操作与维护
 - 第七节 磨辊磨光 拉丝及喷砂

<<制粉工艺与设备>>

第八节 松粉机

第九章 筛理

第一节 筛理的目的与效果评定

第二节 平筛

第三节 平筛的筛路

第四节 平筛的工作原理

第五节 影响平筛筛理效果的因素

第六节 平筛的操作与维护

第七节 圆筛

第八节 打麸机

第十章 清粉

第一节 清粉的目的和原理

第二节 清粉机

第三节 清粉效果的评定

第四节 影响清粉效果的因素

第五节 清粉机的操作与维护

第十一章 面粉的收集、配粉与包装

第一节 面粉的收集

第二节 配粉

第三节 面粉的包装

第十二章 制粉工艺流程

第一节 粉路组合的原则及制粉方法

第二节 皮磨系统

第三节 渣磨系统

第四节 清粉系统

第五节 心磨系统

第六节 粉路设计

第七节 粉路分析与举例

第十三章 小麦粉与副产品

第一节 小麦粉的品质与营养

第二节 面粉处理

第三节 麸皮与麦胚

第十四章 制粉厂的技术管理

第一节 制粉厂的主要经济技术指标

第二节 制粉厂的基本操作

第三节 制粉工艺效果的监测与控制

第四节 制粉生产工艺的全面技术测定

第十五章 玉米制粉

第一节 概述

第二节 玉米的清理

第三节 玉米的水分调节

第四节 玉米的脱皮脱胚

第五节 提糝、提胚

第六节 压胚磨粉

第七节 成品降水

第八节 玉米加工工艺流程

附录一：有关设备及工艺的参数

<<制粉工艺与设备>>

附录二：制粉厂全面技术测定的表格格式

附录三：例题讲解

<<制粉工艺与设备>>

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>