

<<食品工厂设备>>

图书基本信息

书名：<<食品工厂设备>>

13位ISBN编号：9787501909452

10位ISBN编号：7501909458

出版时间：1991-04

出版时间：中国轻工业出版社

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>

## <<食品工厂设备>>

### 内容概要

#### 内容提要

本书对罐头食品、乳制品、面糖食品和饮料等四大行业的生产设备、辅助设备作了系统介绍。

把

食品工厂常用的物料输送设备、包装设备和制冷设备放在一起，统一介绍。

本书用大量插图介绍设备的工作原理、基本结构、主要工作部件，对各种设备的调整、使用维护方法及其主要工艺计算方法，如生产能力的确定、配用电动机功率的计算和热量的耗损，都作了介绍，避免了繁多的理论推导和演算。

本书为全国轻工业中等专业学校食品工程专业教材。

亦可供从事食品生产的工人、技术人员、管

理干部参考学习，还可作为职业高中、技校、各食品专业培训班的教材。

## <<食品工厂设备>>

### 书籍目录

#### 目录

#### 第一篇 食品工厂通用设备

##### 第一章 物料输送设备

##### 第一节 固体物料输送设备

- 一、带式输送机
- 二、斗式提升机
- 三、螺旋式输送机

##### 第二节 流送装置

- 一、流送槽
- 二、真空吸料装置
- 三、气流输送设备

##### 第三节 流体输送设备

- 一、离心泵
- 二、螺杆泵
- 三、齿轮泵

#### 第二章 成品包装设备

##### 第一节 贴标签机

- 一、镀锡薄钢板圆罐贴标签机
- 二、玻璃瓶罐贴标机

##### 第二节 食品薄膜包装与设备

- 一、热收缩包装
- 二、高压蒸煮袋包装

##### 第三节 外包装设备

- 一、装箱机
- 二、封箱机
- 三、捆扎机

#### 第三章 制冷设备

##### 第一节 人工制冷

- 一、人工制冷原理
- 二、单级压缩制冷系统

##### 第二节 制冷系统的主要设备

- 一、制冷压缩机
- 二、冷凝器
- 三、膨胀阀
- 四、蒸发器

##### 第三节 制冷系统的辅助设备

- 一、润滑油的分离和收集设备
- 二、制冷剂的贮存和分离设备
- 三、空气分离器

#### 第二篇 罐头食品生产设备

##### 第一章 镀锡薄钢板空罐制造设备

##### 第一节 概述

- 一、罐藏容器的分类
- 二、镀锡薄钢板圆罐生产设备流程

##### 第二节 切板机

## <<食品工厂设备>>

- 一、 闸刀式切板机
- 二、 圆刀切板机
- 三、 波形压力切板机
- 第三节 罐底盖制造设备
- 一、 冲盖机
- 二、 罐盖圆边机
- 三、 罐盖注胶机
- 四、 罐盖烘干机
- 第四节 罐身制造设备
- 一、 半自动罐身制造设备
- 二、 罐身联合制造机
- 第五节 空罐检漏设备
- 一、 手动气筒式压力检验器
- 二、 脚踏式检漏机
- 三、 自动连续检漏机
- 第二章 实罐生产设备
- 第一节 罐头产品生产设备流程举例
- 一、 糖水桔片生产设备流程
- 二、 蘑菇罐头生产设备流程
- 三、 青刀豆罐头生产设备流程
- 四、 午餐肉罐头生产设备流程
- 第二节 原料预处理设备
- 一、 果蔬原料的清洗机械
- 二、 果蔬原料的分级分选设备
- 第三节 物料加工设备
- 一、 蘑菇定向切片机
- 二、 青刀豆切端机
- 三、 打浆机
- 四、 预煮设备
- 五、 12吨/日番茄酱真空浓缩设备
- 第四节 午餐肉专用加工设备
- 一、 绞肉机
- 二、 真空斩拌机
- 三、 真空搅拌机
- 第五节 装料设备
- 一、 固体装料机
- 二、 午餐肉的装料设备
- 第六节 封罐设备
- 一 封罐机的类型
- 二、 二重卷边形成原理
- 三、 GT4B6型自动封罐机
- 四、 GT4B2型真空自动封罐机
- 五、 封罐机配套设备
- 第七节 罐头杀菌设备
- 一、 杀菌设备的分类和选用
- 二、 立式杀菌锅
- 三、 卧式杀菌锅

## <<食品工厂设备>>

- 四、杀菌锅主要工艺计算
- 五、卧式链带杀菌机
- 第三篇 乳制品生产设备
- 第一章 牛乳净化、分离设备
- 第一节 牛乳的净化及其设备
- 一、牛乳净化的目的
- 二、牛乳净化设备
- 第二节 牛乳的分离及其设备
- 一、牛乳分离的目的
- 二、牛乳分离的原理
- 三、牛乳分离机的结构
- 四、牛乳分离机生产能力的计算和操作要点
- 五、影响牛乳分离效果的因素
- 第二章 均质设备
- 第一节 概述
- 一、均质的目的
- 二、均质的温度
- 三、均质机的分类
- 第二节 高压均质机
- 一、高压均质机的工作原理
- 二、高压均质机的基本结构
- 三、高压均质机主要参数的计算
- 四、均质机的清洗与消毒
- 第三节 离心式均质机
- 一、离心式均质机的工作原理
- 二、离心式均质机的基本结构
- 三、离心式均质机的特点
- 第四节 超声波均质机
- 一、超声波均质机的工作原理
- 二、超声波均质机的基本结构
- 第三章 牛乳杀菌设备
- 第一节 概述
- 一、杀菌目的
- 二、杀菌方法
- 第二节 杀菌设备
- 一、圆筒式杀菌缸
- 二、蛇管式杀菌缸
- 三、列管式杀菌器
- 四、板式杀菌器
- 五、挤压滚筒杀菌器
- 第四章 奶油制造设备
- 第一节 概述
- 一、搅拌的机理和目的
- 二、搅拌机的种类
- 第二节 间歇式搅拌机
- 一、带轧辊的搅拌机
- 二、无轧辊搅拌机

## <<食品工厂设备>>

### 第三节 连续式奶油机

- 一、连续式奶油机的结构
- 二、连续式奶油机的操作
- 三、连续式奶油机的清洗与消毒
- 四、连续式奶油机的特点

### 第五章 真空浓缩设备

#### 第一节 概述

- 一、浓缩目的
- 二、真空浓缩的优点

#### 第二节 盘管式浓缩设备

- 一、盘管式浓缩设备的结构
- 二、盘管式浓缩设备的工作原理
- 三、盘管式浓缩设备的特点

#### 第三节 单效升膜式浓缩设备

- 一、单效升膜式浓缩设备的结构
- 二、单效升膜式浓缩设备的工作原理
- 三、单效升膜式浓缩设备的操作
- 四、单效升膜式浓缩设备的特点

#### 第四节 单效降膜式浓缩设备

- 一、单效降膜式浓缩设备的结构
- 二、单效降膜式浓缩设备的工作原理
- 三、单效降膜式浓缩设备的操作
- 四、单效降膜式浓缩设备的特点

#### 第五节 双效升膜式浓缩设备

- 一、双效升膜式浓缩设备的结构
- 二、双效升膜式（循环型）浓缩设备的工作原理
- 三、双效升膜式（循环型）浓缩设备的特点

#### 第六节 双效降膜式浓缩设备

- 一、双效降膜式浓缩设备的结构
- 二、双效降膜式浓缩设备的工作原理
- 三、双效降膜式浓缩设备的特点

#### 第七节 真空浓缩设备的附属设备

- 一、冷凝器
- 二、捕集器
- 三、抽真空装置

#### 第八节 单效真空浓缩设备的主要参数计算

- 一、水份蒸发量 $W$ 的计算
- 二、加热蒸汽消耗量 $D$ 的计算
- 三、传热面积 $F$ 的计算
- 四、传热系数 $K$ 的计算
- 五、蒸发室的主要参数计算

### 第六章 喷雾干燥设备

#### 第一节 概述

- 一、喷雾干燥机理
- 二、喷雾干燥的特点
- 三、喷雾干燥对设备的要求
- 四、料液的雾化方法

## <<食品工厂设备>>

### 五、喷雾干燥室中热风与雾滴的运动形式

#### 第二节 离心喷雾干燥设备

- 一、离心喷雾的原理
- 二、离心喷雾干燥的特点
- 三、离心喷雾器的型式与结构
- 四、尼罗式离心喷雾干燥设备
- 五、安海德罗式离心喷雾干燥设备

#### 第三节 压力喷雾干燥设备

- 一、压力喷雾原理
- 二、压力喷雾器的型式和结构
- 三、卧式压力喷雾干燥设备
- 四、立式压力喷雾干燥设备
- 五、压力喷雾干燥设备的操作

#### 第四节 喷雾干燥设备的组成与设计

- 一、喷雾干燥室
- 二、热风分配器
- 三、粉尘回收装置
- 四、空气过滤器
- 五、空气加热器
- 六、进风机与排风机
- 七、卸料装置

### 第四篇 面糖食品生产设备

#### 第一章 焙烤制品生产设备

##### 第一节 焙烤制品生产设备流程

- 一、饼干生产设备流程
- 二、面包生产设备流程

##### 第二节 和面机

- 一、和面机的基本结构与工作原理
- 二、和面机的使用方法和特点

##### 第三节 压片机

- 一、卧式压片机
- 二、立式压片机

##### 第四节 成型机

- 一、间歇冲印成型机
- 二、摆动冲印成型机
- 三、辊印成型机
- 四、辊切成型机
- 五、挤压成型机

##### 第五节 面包整形设备

- 一、面包切块机
- 二、面包搓圆机

##### 第六节 烘烤设备

- 一、概述
- 二、风车式转炉
- 三、链条式平炉
- 四、带式平炉

### 第二章 方便面生产设备

## <<食品工厂设备>>

### 第一节 方便面生产设备流程

#### 一、生产设备流程

#### 二、流程简述

### 第二节 方便面生产设备

#### 一、和面机

#### 二、熟化机

#### 三、复合机和压延机

#### 四、蒸面机

#### 五、定量切块及自动分路装置

#### 六、油炸机和烘干机

#### 七、冷却机

#### 八、检测器与包装机

### 第三章 糖果生产设备

#### 第一节 糖果生产设备流程

#### 一、糖果浇模成型生产设备流程

#### 二、糖果冲压成型生产设备流程

#### 第二节 真空熬糖设备

#### 一、真空熬糖原理

#### 二、真空熬糖设备的结构

#### 三、真空熬糖设备的主要附属设备

#### 四、真空薄膜熬糖设备

#### 第三节 糖膏冷却设备

#### 一、沉浸式冷却台

#### 二、喷淋式冷却台

#### 三、回流式冷却台

#### 第四节 糖果成型设备

#### 一、冲压成型机

#### 二、浇模成型机

#### 第五节 糖果包装机

#### 一、概述

#### 二、BZ350型糖果包装机

#### 三、转盘糖果包装机

#### 四、折叠式糖果包装机

### 第五篇 饮料生产设备

#### 第一章 水处理设备

#### 第一节 水的净化处理设备

#### 一、混凝设备

#### 二、过滤设备

#### 第二节 水的软化处理设备

#### 一、石灰软化处理设备

#### 二、离子交换器

#### 三、电渗析器

#### 四、反渗透器

#### 五、内压式中空纤维超滤器

#### 第三节 水的消毒设备

#### 一、氯消毒

#### 二、臭氧消毒

## <<食品工厂设备>>

### 三、紫外线消毒器

## 第二章 果汁生产及糖浆调配设备

### 第一节 果汁生产设备

#### 一、榨汁机

#### 二、过滤机

#### 三、胶体磨

#### 四、真空脱气罐

#### 五、高温瞬时杀菌器

### 第二节 糖浆调配系统

#### 一、糖浆调配的含义

#### 二、糖浆调配设备

## 第三章 碳酸化设备

### 第一节 碳酸化原理

#### 一、二氧化碳的含量与压力和温度的关系

#### 二、二氧化碳含量与气液二相接触面积的关系

#### 三、空气含量对二氧化碳含量的影响

### 第二节 碳酸化设备

#### 一、薄膜式碳酸化器

#### 二、喷雾式碳酸化器

#### 三、喷射式碳酸化器

### 第三节 配比（混合）器

#### 一、配比泵混合器

#### 二、孔板定比例混合机

#### 三、喷射式混合器

#### 四、几种混合 - 碳酸化联合装置

### 第四节 CO<sub>2</sub>预处理及其消耗量计算

#### 一、CO<sub>2</sub>预处理

#### 二、CO<sub>2</sub>消耗量计算

## 第四章 洗瓶机

### 第一节 概述

#### 一、洗净能

#### 二、洗瓶的基本方法

#### 三、洗瓶机的型式

### 第二节 国内常见洗瓶机

#### 一、半机械式洗瓶装置

#### 二、浸泡喷冲内刷式自动洗瓶机

#### 三、喷射式全自动洗瓶机

#### 四、浸泡 - 喷射式自动洗瓶机

## 第五章 灌装设备

### 第一节 灌装机

#### 一、灌装的基本方法

#### 二、灌装机的分类

#### 三、灌装机的主要机构

### 第二节 压盖机

#### 一、压盖的工作过程

#### 二、压盖机的主要结构

### 第三节 灌装自动线

## <<食品工厂设备>>

- 一、结构要求
- 二、无瓶不灌装装置
- 三、液位控制装置
- 四、无盖停机装置
- 五、清洗（CIP）装置

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>