

<<食品分离重组工程技术>>

图书基本信息

书名：<<食品分离重组工程技术>>

13位ISBN编号：9787501921331

10位ISBN编号：7501921334

出版时间：1998-07

出版时间：中国轻工业出版社

作者：郑建仙

页数：809

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>

<<食品分离重组工程技术>>

内容概要

《食品分离重组工程技术》从食品工程角度系统介绍有关分离、重组单元操作的基本原理、涉及的主要装置及其在食品工业中的应用，最后介绍若干现代典型食品分离重组工程范例。

《食品分离重组工程技术》共分为4篇24章。

内容包括粉碎、筛分、均质、乳化、分级、离心分离和水力旋流分离、沉淀分离、界面力分离、结晶、浸提、离子交换、膜分离、工业色谱分离、混合、搅拌、捏和、成型等单元操作；新生婴儿配方乳、甲壳素、制粉、天然抗氧化剂、甜菊糖、大豆多肽等分离重组工程范例。

《食品分离重组工程技术》的读者对象主要为大专院校食品工程专业师生、从事食品专业的工程技术人员、设计人员和科研人员等。

书籍目录

绪言第一篇 食品粉碎和微粒化技术第一章 粉碎第一节 粉碎理论第二节 磨介式粉碎第三节 冲击式粉碎第四节 转辊式粉碎第二章 筛分第一节 筛分理论第二节 往复振动式筛分第三节 高速振动式筛分第四节 平面回转式筛分第三章 均质(匀浆)第一节 液体食品与均质第二节 均质设备的类型与均质机理第三节 均质设备第四节 均质效应及影响因素第四章 乳化第一节 乳化液的类型及特点第二节 食品乳化剂第三节 乳化液制备与设备第四节 典型食品乳化液第二篇 食品分离技术第五章 分级第一节 清洗第二节 按大小分选和分级第三节 按重量、相对密度、形状和颜色因素分级第六章 离心分离和旋液分离第一节 离心分离理论第二节 沉降式离心机第三节 过滤式离心机第四节 分离式离心机第五节 旋液分离第七章 压榨第一节 压榨理论第二节 间歇式压榨机第三节 连续式压榨机第八章 沉淀分离第一节 溶剂沉淀第二节 盐析沉淀第三节 沉淀剂沉淀第四节 等电点沉淀和变性沉淀第五节 絮凝分离第九章 界面力分离第一节 泡沫分离理论第二节 泡沫分离过程第三节 吸附分离理论第四节 吸附分离过程第十章 结晶第一节 结晶基本原理第二节 结晶方法与结晶设备第三节 结晶操作的基本计算第四节 食品工业中重要的结晶分离过程第十一章 浸提第一节 浸提理论第二节 浸提流程与浸提装置第三节 浸提操作计算第四节 浸提在食品工业中的应用第十二章 离子交换第一节 离子交换的基本原理与离子交换树脂第二节 离子交换的基本概念第三节 离子交换的操作过程、装置及其设计原理第四节 离子交换在食品及其有关工业中的应用第十三章 膜分离第一节 膜分离的分类与特点第二节 反渗透与超滤第三节 电渗析第四节 膜分离在食品工业中的应用第十四章 工业色谱分离技术第一节 大型工业色谱分离过程原理第二节 工业色谱分离工艺过程与设备第三节 色谱分离技术的应用第三篇 食品重组技术第十五章 混合第一节 基本理论第二节 混合过程特性和混合器相似放大第三节 食品粉粒料的混合器第十六章 搅拌(液态食品)第一节 液状食品搅拌装置第二节 液体食品搅拌的功率第三节 搅拌槽内的传热和传质第四节 搅拌设备的相似放大第十七章 捏和第一节 捏和操作的理论基础第二节 食品捏和机第十八章 成型第一节 压模成型第二节 挤模成型第三节 注模成型与制膜成型第四节 喷丝与滴丸法造型第五节 包衣成型第四篇 现代典型食品分离重组工程范例第十九章 新生婴儿配方乳粉分离重组工程第一节 牛乳与人乳的成分比较第二节 牛乳酪蛋白的分离第三节 乳清蛋白的改性第四节 免疫球蛋白及生理活性成分的提取分离第五节 新生婴儿配方乳重组技术第二十章 甲壳素的分离修饰及其在工业上的重组应用第一节 甲壳素的结构与性质第二节 甲壳素的分离第三节 甲壳素的改性第四节 重组应用第二十一章 制粉工程中的分离重组技术第一节 小麦制粉的分离工程技术第二节 玉米制粉的分离工程技术第三节 谷物蛋白质的分离提取技术第四节 玉米、小麦淀粉的分离技术第五节 小麦深度加工技术第六节 制粉工程中的重组应用技术第二十二章 高效天然抗氧化剂的提取分离及在耐藏油脂制品中的重组工程技术第一节 天然抗氧化剂的原料来源及分子结构特点第二节 天然抗氧化剂的提取分离技术及实际范例第三节 抗氧化剂应用的理论基础第四节 天然抗氧化剂在耐藏油脂制品中的重组应用第二十三章 分离精制甜菊苷及其作为甜味剂重组低糖食品第一节 甜菊苷的浸出第二节 甜菊叶浸出液的澄清第三节 甜菊叶浸出液絮凝处理后的过滤第四节 甜菊苷的吸附和解吸第五节 甜菊苷解吸液的离子交换第六节 甜菊苷的浓缩和干燥第七节 甜菊苷重组各类食品第二十四章 大豆多肽的提取及重组功能性食品第一节 大豆多肽的原料及其预处理第二节 大豆蛋白质的酶解第三节 大豆多肽的物化性质及生理功能第四节 大豆多肽的应用及重组食品

<<食品分离重组工程技术>>

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>