

<<食品工程原理>>

图书基本信息

书名：<<食品工程原理>>

13位ISBN编号：9787501945450

10位ISBN编号：7501945454

出版时间：2006-8

出版时间：中国轻工业

作者：冯翥

页数：657

字数：996000

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>

<<食品工程原理>>

内容概要

食品工程包含的单元操作诸多，不可能也无必要逐一讨论。

《食品工程原理》作为一门基础技术课程，与《化工原理》有许多相似之处。

然而，作为面向食品工业的课程，它也有自身的特点。

近年来国内外此方面的教材和参考书较多，各有其特色，它们的共同点是强调原理部分，除传递是各单元操作的主线外，对处理工程问题的各种数学方法的介绍和讨论也是重点。

本书同样试图以传递的原理来研究食品工业常见的单元操作，在保持和强调基本原理的同时兼顾食品工业的特点，适当吸收近年来发展迅速的新单元操作，以体现新世纪食品工程发展的风貌。

同时注意介绍处理工程问题的方法，如数学模型法、因次分析法、经验和半经验模型法等。

为此，对一些原理上尚不成熟，工业生产中主要以经验做处理的操作予以简化或舍去，对一些主要为技术性介绍的内容也作了简化。

书籍目录

绪论第一章 流体流动和输送 第一节 流体的物理性质 第二节 流体静力学 第三节 流体流动的基本概念
第四节 流体流动的质量衡算和能量衡算 第五节 流体流动的阻力 第六节 流体输送管路的计算 第七节
流速和流量的测定 第八节 非牛顿流体的流动 第九节 液体输送机械 第十节 气体输送机械 本章主要符
号 本章习题第二章 衡算方程 第一节 简单流动系统的衡算 第二节 通用的总衡算方程 第三节 微分衡
算方程 本章主要符号 本章习题第三章 机械分离 第一节 流体与粒子的相对运动 第二节 沉降 第三节
过滤 第四节 离心分离 本章主要符号 本章习题第四章 以动量传递为特征的混合单元操作 第一节 搅拌
第二节 流态化和气力输送 第三节 均质和乳化 本章主要符号 本章习题第五章 传热 第一节 热传递的
基本传递方式 第二节 热传导 第三节 对流传热 第四节 辐射传热 第五节 稳定传热过程的计算 第六节
不稳定传热过程 第七节 换热器 本章主要符号 本章习题第六章 以热量传递为特征的单元操作 第一节
蒸发 第二节 结晶 第三节 热杀菌 本章主要符号 本章习题第七章 传质原理 第一节 传质基础 第二节
传质原理 第三节 流动中的传递与相似类比 本章主要符号 本章习题第八章 微分传质单元操作 第一节
吸收 第二节 填料塔 第三节 吸附 第四节 离子交换 本章主要符号 本章习题第九章 多级分离操作 第一
节 蒸馏 第二节 板式塔 第三节 液-液萃取 第四节 浸取 第五节 超临界萃取 本章主要符号 本章习题第
十章 膜分离过程 第一节 膜分离过程概论 第二节 超滤与微滤 第三节 反渗透 第四节 电渗析第十
一章 干燥与空气调节第十二章 冷冻过程附录参考文献

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>