

<<油脂工厂综合利用>>

图书基本信息

书名：<<油脂工厂综合利用>>

13位ISBN编号：9787501978526

10位ISBN编号：7501978522

出版时间：2011-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：何东平 等主编

页数：322

字数：423000

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>

<<油脂工厂综合利用>>

内容概要

油脂作为供给人们能量的最基本的三大营养素之一，是人们生活中的必需品。

我国的油脂工业与科学技术，经过半个多世纪的发展，尤其是改革开放以来，依靠自主创新和研究开发，借鉴国外先进管理经验和消化吸收引进的先进技术装备，发生了翻天覆地的变化。

中国的油料加工能力、生产过程的机械化、自动化程度日新月异，植物油脂产品花色品种琳琅满目，质量不断提高，制油过程中副产物的综合利用迅速发展，油料中具有高附加值的生物活性物质的研究开发已见成效。

随着中国社会主义市场经济体制的建立和逐步完善、粮油市场的放开，多种经济成分并存，国有企业、股份制企业、民营企业、合资及独资企业相互竞争，给我国的油脂工业带来了生机与活力，中国油脂工业的总体水平已接近国际先进水平。

目前，全国油料加工能力达5000万t/年，油脂精炼能力已超过1000万t/年。

从不同油料生产的普通食用油脂产品发展到高级烹调油、煎炸油、色拉油、营养及风味调和油、人造奶油、起酥油及其他专用油脂系列品种。

富含生物活性成分的特殊油料加工不断取得进展。

植物油料资源的利用，不仅可以生产人们需要的油脂、蛋白等食品，还可以制取很多有价值的化工产品和医药产品，其前景十分喜人。

<<油脂工厂综合利用>>

书籍目录

第一章 油脂精炼副产物综合利用技术 第一节 皂脚脂肪酸的制取 一、皂脚中脂肪酸的组成与制取方法 二、皂脚脂肪酸的生产工艺及操作方法 三、脂肪酸质量指标 四、棉油皂脚生产脂肪酸 五、皂脚制取固体硬脂酸及盐类 六、大豆油皂脚制取亚油酸(丸) 七、臭氧分解皂脚脂肪酸制取壬二酸 第二节 水化油脚磷脂的制取 一、概述 二、磷脂生产工艺及操作方法 三、磷脂生产的主要设备 四、磷脂的质量指标 五、大豆粉末磷脂的制取 第三节 皂脚制取日用化工产品 一、棉油皂脚制取系列洗涤产品 二、菜油皂脚制取复合肥皂粉 三、棉油皂脚制取浮选剂 四、棉油皂脚制取皮革加油油脂 五、棉油皂脚制取亚油酸乙酯 六、菜油皂脚制取增塑剂 七、皂脚油酸制取皂化油 八、皂脚脂肪酸制取SOS型润滑油添加剂 九、皂脚脂肪酸制取醇酸树脂 十、皂脚脂肪酸蒸馏残渣的利用 十一、皂脚的其他利用 第四节 蜡油和米糠蜡的制取 一、概述 二、米糠蜡的制取及应用 三、三十烷醇的制取第二章 油料饼粕综合利用技术第三章 油料皮壳综合利用技术第四章 油脂水解及制皂废水综合利用技术第五章 生物柴油的制取技术主要参考文献

<<油脂工厂综合利用>>

编辑推荐

《油脂工厂综合利用》一书共分五章，分别介绍了油脂精炼副产物综合利用技术、油料饼粕综合利用技术、油料皮壳综合利用技术、油脂水解及制皂废水综合利用技术等内容。

本书可供各类植物油厂的技术人员、管理人员以及油脂企业职工阅读，也可供油脂及其相关专业师生参考。

<<油脂工厂综合利用>>

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>