

## <<调味油生产工艺与设备>>

### 图书基本信息

书名：<<调味油生产工艺与设备>>

13位ISBN编号：9787502338770

10位ISBN编号：7502338772

出版时间：2002年01月

出版时间：科学技术文献出版社

作者：刘惠民

页数：154

字数：128000

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>

## <<调味油生产工艺与设备>>

### 内容概要

本书共分两部分，第一部分介绍了调味油生产的机械与设备，其中有整理设备、脱皮设备、干燥设备、破碎设备、加热蒸发设备、冷却设备、分离设备；第二部分介绍了十多种调味油的生产工艺。本书内容丰富，资料翔实，可操作性强，是一本有价值的参考书。

本书可供油脂行业、食品行业及相关行业的生产工作者阅读。

## &lt;&lt;调味油生产工艺与设备&gt;&gt;

## 书籍目录

绪言??第一部分 调味油生产的机械与设备? 第一章 整理设备?? 一、清理设备?? 二、清洗设备??  
1?淘洗机?? 2?立式螺旋清洗机?? 3?斜式螺旋清洗机?? 4?笼式清洗脱皮机?? 三、脱皮设备??  
1?剪切法剥皮?? 2?碾搓法去皮?? 3?挤压法剥皮?? 4?影响大蒜剥皮效果的主要因素(15)? 第二章  
干燥设备?? 一、烘干的目的和意义?? 二、干燥方法的选择?? 1?自然干燥?? 2?接触式干燥??  
3?空气对流干燥?? 三、干燥设备的选择?? 1?仓式低温干燥机?? 2?辣椒的干燥?? 3?几种适宜于调  
味原料干燥的烘干设备?? 第三章 破碎设备?? 1?粉碎机械?? 2?齿条式破碎机?? 3?立式切碎机??  
第四章 加热蒸发设备?? 1?夹层锅?? 2?盘管式加热器?? 3?蒸馏设备?? 第五章 冷却设备?? 第六  
章 分离设备?? 一、固液分离?? 二、调味油生产常用的过滤机种类?? 1?重力过滤机?? 2?板框  
式压滤机?? 3?离心分离?? 4?几种适合于调味油生产用间歇式离心机?? 5?连续式离心机?? 6?离心  
机的选型?? 三、压榨?? 四、除沙??第二部分 各种调味油的生产工艺? 一、葱味调味油?? 二  
、洋葱调味油?? 三、丁香调味油?? 四、鸡?NB076?调味油?? 五、辣椒调味油?? 六、蒜味调味  
油?? 七、韭菜调味油?? 八、香椿调味油?? 九、生姜调味油?? 十、芥末调味油?? 十一、芝  
麻调味油?? 十二、孜然调味油?? 十三、花椒调味油?? 十四、复合香辛调味油?? 十五、胡椒调  
味油?? 十六、香辛保健调味油?? 十七、食用菌调味油?? 十八、海鲜调味油??附录?

<<调味油生产工艺与设备>>

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>