

<<食品工业分离技术>>

图书基本信息

书名：<<食品工业分离技术>>

13位ISBN编号：9787502575250

10位ISBN编号：7502575251

出版时间：2005-10

出版时间：化学工业出版社

作者：朱明

页数：250

字数：289000

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>

<<食品工业分离技术>>

内容概要

本书分6章介绍了食品工业生产中较为成熟的几种高新分离技术以及相应的研究和发展动态,对其原理和在食品工业的实际应用情况进行了分别阐述,并且概括性地评述对各种技术的优缺点。

在开篇简单介绍食品工业中分离技术的概况之后,详解了几类典型、热点的分离技术,包括超临界流体萃取技术、膜分离技术、分子蒸馏技术、离子交换与色谱分离技术及冷冻干燥技术。

在分章叙述中,注意简化了过于繁杂的公式推导过程,只保留结论性内容,在基本掌握技术原理的基础上,重点阐述了各项技术在具体的产品中的应用和工艺操作,还特别介绍了工艺设备的选择,内容丰富,文献新颖,对企业进行技术操作的指导意义较大。

考虑到我国食品工业目前的实际应用需要,本书对超临界流体萃取技术和膜分离技术进行了重点介绍。

本书适合食品、农产品加工企业的技术人员用于指导生产实践,同时也可以供食品、生物、农业等专业的高校教师和学生等参考。

<<食品工业分离技术>>

书籍目录

第一章 现代食品工业中的分离技术 第一节 现代分离技术概论 一、分离技术的重要性 二、分离技术的多样性 三、分离技术的复杂性 第二节 分离技术与现代食品工业 第三节 食品工业分离技术的分类 第四节 食品工业分离技术的发展方向 一、传统分离技术的进一步发展 二、高新分离技术的工业化应用 三、生化分离技术的交叉与融合 参考文献 第二章 超临界流体萃取技术 第一节 超临界流体萃取技术的基本概念 一、超临界流体萃取技术的简单历史回顾 二、超临界流体萃取技术在食品工业中的应用 三、超临界流体萃取技术的基本概念 四、超临界流体萃取技术的基本分类 第二节 超临界流体萃取技术的基本原理 一、超临界流体萃取的基本原理 二、超临界流体的基本性质 第三节 超临界流体萃取技术的主要设备及工艺流程 一、超临界流体萃取技术的主要设备 二、超临界流体萃取技术的工艺流程 三、超临界流体萃取技术的操作方法 第四节 超临界流体萃取技术在植物油脂工业中的应用 一、应用概论 二、小麦胚芽油的萃取 三、玉米胚芽油的萃取 四、米糠油的萃取 五、沙棘油的萃取 六、月见草油的萃取 七、枸杞籽油的萃取 八、葡萄籽油的萃取 九、猕猴桃籽油的萃取 十、其他植物油脂的萃取 第五节 超临界流体萃取技术在动物油脂工业中的应用 一、鱼油的提取与分离 二、蛋黄粉有效成分的分离 三、贝类中萃取EPA和DHA 四、其他动物油脂的提取 第六节 天然食用色素的超临界流体萃取 一、胡萝卜素 二、辣椒红色素及辣椒碱 三、番茄红素 四、玉米黄色素 五、其他天然食用色素 第七节 食品香辛料的超临界流体萃取 一、大蒜 二、啤酒花 三、生姜 四、柑橘香精油 五、其他香辛料 第八节 超临界流体萃取技术在保健食品中的应用 一、藻类中EPA和DHA 二、蜂胶有效成分 三、天然维生素E 四、红景天苷和苷元酪醇 五、白藜芦醇 六、植物甾醇 七、缬草精油 八、螺旋藻油 第九节 超临界流体萃取技术在食品工业中的其他应用 一、脱咖啡因 二、脱除大豆分离蛋白异味 三、植物油脱酸 第十节 超临界流体萃取技术的发展前景与展望 一、超临界流体萃取技术的优点及存在的问题 二、超临界流体萃取技术在食品工业的发展展望 参考文献 第三章 膜分离技术 第一节 膜分离技术的基本概念 一、膜分离技术的简单历史回顾 二、膜分离技术的现状与发展 三、膜分离技术的基本概念 四、膜分离技术的基本分类 第二节 膜分离技术的基本原理 一、微滤的基本原理 二、超滤的基本原理 三、纳滤的基本原理 四、反渗透的基本原理 五、电渗析的基本原理 第三节 膜分离技术的主要设备 一、板式膜组件 二、管式膜组件 三、卷式膜组件 四、中空纤维膜组件 五、主要附属设备——泵 六、常用膜材料 七、新型膜材料和膜组件 第四节 膜分离技术的基本工艺 一、前处理工艺 二、一般工艺流程 三、后处理工艺 四、注意事项 第五节 膜分离技术在食品工业中的应用 一、乳品 二、饮料 三、饮用水 四、酿酒 五、蛋白质 六、天然甜味剂 七、发酵产品 八、食品添加剂 第六节 膜分离技术发展前景与展望 一、膜分离技术存在的问题 二、新型膜分离技术的发展前景 三、膜分离技术在食品工业的展望 参考文献 第四章 分子蒸馏技术 第一节 分子蒸馏技术的基本概念 一、分子蒸馏技术的简单历史回顾 二、分子蒸馏技术的现状与发展 三、分子蒸馏技术的基本概念 四、分子蒸馏技术的基本特征 第二节 分子蒸馏技术的基本原理 一、基本原理 二、基本特点 三、主要优点 第三节 分子蒸馏技术的主要设备 一、分子蒸馏器的基本类型 二、分子蒸馏器的选用原则 第四节 分子蒸馏技术的基本工艺 一、分子蒸馏的工艺流程 二、分子蒸馏的注意事项 第五节 分子蒸馏技术在食品工业中的应用 一、单脂肪酸甘油酯 二、不饱和脂肪酸 三、天然维生素 四、天然色素 五、天然抗氧化剂 六、高碳脂肪醇 七、食用植物油 八、胆固醇 九、芳香油 第六节 分子蒸馏技术的发展前景与展望 一、分子蒸馏技术还存在的问题 二、分子蒸馏技术的改进方向 三、分子蒸馏技术在食品工业的发展前景 参考文献 第五章 离子交换技术与色谱分离技术 第一节 离子交换技术与色谱分离技术的基本原理 一、离子交换技术与色谱分离技术的基本概念 二、离子交换技术的基本原理 三、色谱分离技术的基本原理 第二节 离子交换的主要设备与工艺 一、离子交换的主要设备 二、离子交换的操作方法 第三节 工业色谱分离的主要设备与工艺 一、固定床 二、逆流移动床 三、模拟移动床 第四节 离子交换与色谱分离技术在食品工业中的应用 一、食品工业用水 二、天然甜味剂 三、发酵产品 四、生物活性物质 第五节 离子交换与色谱分离技术的发展前景与展望 一、多组分分离 二、固体处理 三、连续操作 四、计算机辅助 参考文献 第六章 冷冻干燥技术 第一节 冷冻干燥技术的基本概念 一、冷冻干燥技术的

<<食品工业分离技术>>

简单历史回顾 二、冷冻干燥技术的现状与发展 三、冷冻干燥技术的基本概念 四、冷冻干燥食品的品质特点 五、冷冻干燥食品的应用范围 第二节 冷冻干燥技术的基本原理 一、冷冻干燥的基本原理 二、冷冻干燥的主要过程 三、冷冻干燥对食品质量的影响 第三节 冷冻干燥技术的主要设备 一、冷冻干燥设备的组成 二、冷冻干燥设备的分类 三、冷冻干燥设备制冷与加热系统的工作方式 第四节 冷冻干燥技术的基本工艺 一、前处理 二、预冻 三、冻干 四、后处理 五、质量分析 六、HACCP的应用 第五节 冷冻干燥技术在食品工业中的应用 一、蔬菜 二、水果 三、生物活性物质 四、肉制品 五、速溶饮料 第六节 冷冻干燥技术在食品工业中的发展前景与展望 一、冷冻干燥技术还存在的问题 二、冷冻干燥食品工业的发展方向 参考文献

<<食品工业分离技术>>

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>