

<<烘焙食品加工机械>>

图书基本信息

书名：<<烘焙食品加工机械>>

13位ISBN编号：9787502579661

10位ISBN编号：7502579664

出版时间：2006-3

出版单位：化学工业

作者：张国治

页数：207

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>

## <<焙烤食品加工机械>>

### 内容概要

《焙烤食品加工机械》是《食品加工机械丛书》的一个分册。

主要介绍了焙烤食品加工机械的选择、确定、性能及操作方法。

《焙烤食品加工机械》内容共分两篇，第一篇介绍了饼干、面包及糕点类食品的成型设备、加工机械的确定与操作方法；第二篇介绍了通用焙烤机械的种类、机理、操作方法及生产能力计算等。

《焙烤食品加工机械》除了对焙烤食品加工机械的基本性能进行介绍外，还对不同设备的生产能力及参数进行了介绍，具有较强的实用性及可操作性。

《焙烤食品加工机械》适合食品工程技术人员、食品生产企业管理人员、科研人员及食品企业工程设计人员阅读和参考。

## <<焙烤食品加工机械>>

### 书籍目录

第一篇 饼干、面包及糕点类食品加工机械第一章 饼干、糕点类食品概述第一节 饼干、糕点成型机械分类第二节 饼干生产工艺与设备第二章 辊压机械和叠层机械第一节 辊压原理第二节 辊压机械第三节 辊压夹酥机、叠层机第三章 饼干加工机械第一节 冲印成型饼干加工机械第二节 辊印成型饼干加工机械第三节 辊切成型饼干加工机械第四节 其他饼干加工装置第五节 夹心饼干机、威化饼干机和杏元饼干成型机第六节 饼干生产中的HACCP质量控制及生产废水处理第四章 糕点类成型及加工机械第一节 包馅机第二节 糕点成型机第五章 面包加工机械第一节 概述第二节 面包生产设备第二篇 焙烤机械第六章 食品焙烤机理第一节 加热原理第二节 远红外线烘烤的基本原理第七章 烤炉中的加热元件第一节 远红外辐射元件及涂料第二节 燃气式远红外辐射器第八章 远红外烤炉第一节 烤炉的分类及生产能力计算第二节 烤炉的炉体结构第三节 食品烤炉的加热系统第四节 烤炉的运行和维护第九章 烤炉的设计计算第一节 烤炉加热功率计算第二节 烤炉的传动功率计算第三节 排潮系统的设计计算第十章 微波焙烤机械第一节 微波焙烤的机理第二节 微波加热器参考文献

<<烘焙食品加工机械>>

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>