

<<膜分离技术在食品发酵工业中的应用>>

图书基本信息

书名：<<膜分离技术在食品发酵工业中的应用>>

13位ISBN编号：9787506474320

10位ISBN编号：7506474328

出版时间：2011-7

出版时间：中国纺织出版社

作者：赵黎明

页数：423

字数：457000

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>

<<膜分离技术在食品发酵工业中的应用>>

内容概要

本书重点介绍了膜分离技术在食品发酵工业应用中常用的数学模型、建模方法和思路，并介绍了大量的工业应用案例及相关参数，应用案例具体、详细，主要采用国内已经工业化运行的系统为主，也采用了少数已经通过中试试验验证了的案例。

本书是目前国内出版的膜分离技术在专业性领域中应用实例较多、工程化背景较深、领域内覆盖面最广、数学建模特点较突出的一本非常实用的专业参考书，可作为相关专业研究生、科研人员、技术人员的重要参考书籍，也可以作为高等院校相关专业的应用型本科教材。

<<膜分离技术在食品发酵工业中的应用>>

作者简介

2010/3-今 华东理工大学学生工学院食品科学与工程系 副教授 2009/1-2009/9 江苏欣瑞食品科技发展有限公司 总经理 2005/1-2009/1 凯能高科技工程(上海)有限公司 膜工业流体事业部 技术总监 2002/2-2004/12 上海生远食品科技有限公司 副总经理

书籍目录

- 第一章 膜分离技术基本原理及数学模型分析
 - 第一节 膜分离技术概述
 - 第二节 膜材料与膜组件
 - 一、膜材料
 - 二、膜组件
 - 第三节 膜分离原理及数学模型分析
 - 一、膜分离过程的基本参数简介
 - 二、反渗透和纳滤
 - 三、超滤和微滤
 - 四、离子交换膜分离技术的基本原理
 - 五、渗透汽化膜分离技术基础
 - 六、膜蒸馏
 - 第四节 过程参数对分离过程的影响
 - 一、膜材料及其结构的影响
 - 二、膜的亲水、疏水性的影响
 - 三、跨膜压差、浓差极化和浓度的影响
 - 四、膜面流速的影响
 - 五、pH值和盐浓度的影响
 - 六、温度的影响
 - 七、分子极性对纳滤过程的影响
 - 八、有机溶剂体系的影响
- 第二章 膜分离技术在食品发酵工业中的应用概述及发展趋势
 - 第一节 膜分离技术在食品发酵工业领域的研究进展
 - 第二节 食品发酵工业膜分离技术的国内外研究与应用现状
 - 一、膜分离技术在食品领域中的应用
 - 二、膜分离技术回收微生物和菌体蛋白
 - 三、膜分离技术浓缩纯化产品
 - 第三节 我国食品发酵工业膜分离技术的总体现状、主要技术差距和应用难点
 - 一、总体现状
 - 二、主要技术差距和应用难点
 - 第四节 膜分离技术在食品发酵工业中的发展目标和意义
 - 一、发展食品发酵工业膜分离技术的意义
 - 二、食品发酵工业膜分离技术的发展目标
 - 三、食品发酵工业膜分离技术的发展重点及重点推广行业
- 第三章 膜分离技术在乳品工业中的应用
 - 第一节 膜分离技术在牛乳浓缩和标准化中的应用
 - 第二节 膜分离技术在乳清蛋白的分离、脱盐及乳糖浓缩中的应用
 - 第三节 膜分离技术在牛乳冷杀菌中的应用
 - 第四节 膜分离技术在提取牛乳活性成分中的应用
- 第四章 膜分离技术在果蔬加工中的应用
 - 第一节 膜分离技术在果蔬汁澄清过滤中的应用
 - 第二节 膜分离技术在果蔬汁浓缩中的应用
 - 第三节 膜分离技术在回收果蔬中芳香物质中的应用
 - 第四节 膜分离技术在提取果蔬色素中的应用

<<膜分离技术在食品发酵工业中的应用>>

第五节 膜分离技术在提取果胶中的应用

第六节 膜分离技术在提取果蔬多糖中的应用

第七节 膜分离技术在果蔬汁脱苦中的应用

第五章 膜分离技术在粮油工业中的应用

第一节 膜分离技术在提取谷物蛋白中的应用

一、膜分离技术在提取玉米蛋白中的应用

二、膜分离技术在提取燕麦蛋白中的应用

第二节 膜分离技术在大豆加工中的应用

一、超滤法制备大豆浓缩蛋白

二、超滤法提取分离大豆蛋白

第三节 膜分离技术在从大豆乳清废水中提取活性因子中的应用

一、膜分离技术在从大豆乳清中回收乳清蛋白中的应用

.....

第六章 膜分离技术在淀粉糖、功能糖及制糖工业中的应用

第七章 膜技术在饮料工业中的应用

第八章 膜分离技术在酶制剂生产中的应用

第九章 膜分离技术在有机酸、氨基酸和维生素发酵工业中的应用

第十章 膜分离技术在抗生素生产中的应用

第十一章 膜分离技术在食物发酵工业废水综合利用中的应用

参考文献

<<膜分离技术在食品发酵工业中的应用>>

编辑推荐

赵黎明主编的《膜分离技术在食品发酵工业中的应用》共分十一章，分别介绍了膜分离技术的基本原理、重要的数学模型和建模方法、膜分离技术在食品发酵工业中的应用现状和发展趋势，膜分离技术在食品发酵工业不同领域中的应用。

本书的侧重点在于介绍膜分离技术在工业应用中常用的数学模型和建模方法及思路，还介绍了大量的工业应用案例及相关参数。

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>