

<<溶液过程理论与电磁处理技术>>

图书基本信息

书名：<<溶液过程理论与电磁处理技术>>

13位ISBN编号：9787562331445

10位ISBN编号：7562331448

出版时间：2009-7

出版时间：华南理工大学出版社

作者：郭祀远，李琳 主编

页数：673

字数：1067000

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>

<<溶液过程理论与电磁处理技术>>

内容概要

本书为集体创作的专题论文选。

全书秉承忠于论文原作的宗旨，以溶液电磁处理技术为主线，按相关内容和体系分部属专题编辑而成，内容涵盖溶液过程理论与特性研究，电磁处理技术与实际应用，相关试验设备与过程强化，以及过程物料检测分析与目标产品结构表征等四部分。

荟集时间段跨越45年，收录148篇已发表的学术论文。

可供制糖、食品、生物、化工等专业的教师和研究生作为教学和科研工作的参考书。

<<溶液过程理论与电磁处理技术>>

书籍目录

第一部分 溶液过程理论 专题一 溶液特性研究 1 外加磁场对天然糖汁胶体的聚沉作用 2 Characteristic Flows of Fluid and Flocculation Settling of Particles in Micro-vortex Settler for Sugar Mills 3 磁处理水特性的探讨 4 磁化溶液稳定性的研究——磁场对氧化还原反应的影响 5 磁性阳离子交换树脂的结构与性能分析 6 微波环境中植物油品质变化的研究 7 蔗糖浓度对新生磷酸钙吸附色素特性的影响 8 功率超声对溶液性质的影响 9 α -cyclodextrin Derivatives as Fluorescence Enhancers of the Drug Hesperidin 10 Effect of Small Organic Molecules on Room Temperature Phosphorescence Properties of Naphthol Ternary Inclusion Complexes in α -Cyclodextrin 专题二 传递过程机理 1 Heat Transfer Coefficients for Natural Circulation Evaporators 2 磁场对溶液传质过程的作用 3 磁场处理强化水溶液蒸发效能的研究 4 The Density of Sugar Crystals 5 溶液结晶群体质量的研究 6 The Distribution of Impurities in Inclusion in Sugar Crystals 7 晶液间相对流动速度对晶体生产速率和结晶表面的影响研究 8 Study Off the Effect of Magnetic Treatment on Sucrose Crystallization 9 微波场中蔗糖晶体生长动力学的研究 10 Acetylated Starch . based Biodegradable Materials with Potential Biomedical Applications as Drug Delivery Systems 专题三 分离与反应动力学 1 Reducing Colour in White Sugar by Improved Syrup Flotation 2 中和汁过滤增稠试验及其机理的探讨 3 High Effective to Remove Nitrogen Process in Abattoir Wastewater Treatment 4 鲨鱼鳍软骨的胰蛋白酶水解及其“蜂窝式”降解机制 5 木瓜蛋白酶降解壳聚糖动力学研究 6 Enzymatic Sacchanfication of Alkali Pretreated Rice Straw 7 高效酶解鲨鱼蛋白制备高F值寡肽的研究(一)——胃蛋白酶酶解条件优化 8 抗凝血纤维素硫酸酯制备过程的优化 9 替硝唑可生物降解聚乳酸缓释凝胶的制备 10 聚氨酯固化剂的合成与反应机理 11 亚铁盐氧化法合成纺锤形 $\text{-Fe}_2\text{O}_3$ 微粒条件的研究 12 固相载体法合成低聚糖 专题四 生物特性研究 1 食品抗菌剂及其防腐机理 2 Antifungus Property and Application Of Dimethyl Fumarate 3 A New Antioxidant Cyclic Diarylhelptanoid from the Rhizomes of Zingiber Officinale 4 超临界 CO_2 萃取益智油及益智油的抗氧化活性 5 Anticoagulant Activity of Cellulose Sulfates with Different Intrinsic Viscosities 6 Anticoagulant property of a semi-synthesized sodium β -1, 4-glucan sulfate 7 裂褶多糖的吸湿和保湿性能初步研究 8 Growth and Phycocyanin of Spirulina Platensis in Photoheterotrophic Culture 9 Bioeffects of Selenite on the Growth of Spirulina Platensis and Its Biotransformation 10 环境因子和变性剂作用下B-藻红蛋白的光谱与荧光特性 11 Enzymatic Properties of Xylanase Produced by Submerged Cultivation of Trichoderma Trichoderma Koningii 12 新型耐药基因传播元件: IS CR 专题五 糖类特性研究 1 天然和合成甜味剂的性能 2 新型甜味剂: 卤代蔗糖 3 蔗糖的地位不可取代——论食糖与化学合成甜味剂的消费特性 4 微细化马铃薯淀粉流变学特性的研究 5 紫球藻胞外多糖的分离纯化与性质分析 6 从酵母细胞壁提取 β -1, 3-D-葡聚糖的研究 7 壳聚糖膜的果蔬保鲜应用及其机理研究进展 8 吸附条件对羟丙基壳聚糖清除 Cr(VI) 效能的影响 第二部分 电磁处理技术 第三部分 电磁处理过程强化装置 第四部分 溶液检测与分析表征后记

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>