

<<包装工艺学>>

图书基本信息

书名：<<包装工艺学>>

13位ISBN编号：9787800002717

10位ISBN编号：7800002713

出版时间：1999-08

出版时间：印刷工业出版社

作者：潘松年

页数：316

字数：512000

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>

<<包装工艺学>>

内容概要

包装工艺学主要研究包装工艺过程中具有共同性的规律，它是包装生产实践和科学研究成果的积累和总结。

全书内容包括四篇，分为十五章。

第一篇包装工艺理论基础分四章讲述包装工艺的物理学基础、化学基础、微生物学基础和气象环境学基础；第二篇通用包装工艺分五章讲述纸包装、塑料包装、其它容器包装、充填和辅助包装工艺；第三篇专用包装工艺分四章讲述环境防护包装工艺、物理防护包装、化学防护包装和生物防护包装；第四篇包装工艺过程分两章讲述包装工艺的制订和包装工艺过程质量控制。

本书体系新颖、内容丰富、理论与实际并重。

可供大专院校包装工程专业包装工艺学课程作教材使用，也可供从事包装科技工作的科研人员、设计人员、工厂技术人员及高等学校其它相关专业的师生参考。

<<包装工艺学>>

书籍目录

绪论	第一节 包装系统与包装工艺学	第二节 包装工艺学的任务及研究内容	第三节 包装工艺的发展动向
第一篇 包装工艺理论基础	第一章 包装工艺的物理学基础	第一节 产品的物理、机械性质	一、产品的物理性质
			二、产品的机构性质
			三、影响产品物理性质的因素
	第二节 产品在流通过程中的物理变化	一、三态变化	二、渗漏与渗透
		三、机械性质变化	四、其它变化
	第三节 力学因素对储运条件的影响	一、储运损坏与环境	二、冲击与产品脆值
		三、机械振动与减轻产品振动	第二章 包装工艺的化学基础
第一节 产品的化学成分	第二节 产品的化学性质	一、产品的化学稳定性	二、产品的毒性
		三、产品的腐蚀性	四、产品的燃烧爆炸性
		三、水解	四、氧化
		五、锈蚀	六、老化
		第三章 包装产品的化学变化	第一节 包装工艺的微生物学基础
	第一节 微生物的形态结构	一、细菌	二、霉菌
		三、酵母菌	第二节 微生物的生理活动
		一、微生物的新陈代谢	二、微生物的生长繁殖
	第三节 各种因素对微生物的生命活动的影响	一、灭菌、消毒、防腐与无菌的概念	二、物理因素对微生物生长与死亡的影响
		三、化学因素对微生物生长与死亡的影响	四、生物因素对微生物生长与死亡的影响
	第四节 微生物与包装	一、食品包装的化学灭菌	二、食品包装的物理灭菌
		三、无菌包装和活性包装	第四章 包装工艺的气象环境学基础
	第一节 气象因素	一、温度	二、湿度
		三、风力	四、雨雪
		五、太阳辐射	第二节 环境因素
		一、气压	二、臭氧
		三、砂尘与灰尘	四、盐雾及其它化学气体
	第三节 流通环境与包装保护	一、环境因素的综合效应	二、包装保护
第二篇 通用包装工艺	第五章 纸包装工艺	第一节 袋装与裹包工艺	一、纸袋的类型及其材料的选择.....
第三篇 专用包装工艺	第四篇 包装工艺过程	后记	增订后记
		主要参考文献	

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>