

<<微波加热工艺及国外专利精选>>

图书基本信息

书名：<<微波加热工艺及国外专利精选>>

13位ISBN编号：9787800111754

10位ISBN编号：780011175X

出版时间：1995-11

出版时间：专利文献出版社

作者：王绍林

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>

<<微波加热工艺及国外专利精选>>

内容概要

内容简介

本书内容共分两篇：第一篇着重论述本书精选的专利所涉及的微波加热干燥、杀菌和解冻回温机理、微波加热工艺特点和制定原则，以及在抑制微波泄漏、物料温度测量和设备自动控制等方面，与常规加热技术差别的基础知识；第二篇列举国外食品微波加热技术若干专利，使读者了解微波加热技术在食品加工中应用研究的难点和方向。

本书为《微波食品工程》专著的姊妹篇。

它侧重于微波加工工艺阐述，简明扼要、重点突出。

适合于食品工程和电子工程专业院校师生，以及科研、生产单位工程技术人员阅读。

同

时，因微波加热工艺原则的通用性，本书对其它专业使用微波加热方法的技术人员，也具有一定的参考价值。

<<微波加热工艺及国外专利精选>>

书籍目录

目录

第一篇 微波食品加工工艺及其有关技术

第一章 微波食品生产与微波加工工艺

第一节 国外微波食品生产和设备

一 微波烹调的肉食制品和设备

二 鸡块的微波预烹调设备和工艺

三 肉馅饼的工业化生产

第二节 微波加热技术应用中的工艺问题

一 微波加热技术在食品加工中的应用

二 微波加热工艺问题探索

第二章 微波膨化工艺和均衡温度问题

第一节 微波膨化工艺效果的独特性

一 微波膨化烟梗

二 微波膨化苹果片

三 薯片、面制品的无油浸炸工艺

第二节 “均衡温度”的必要性及其应用

一 “均衡温度”的必要性

二 “均衡温度”的应用

第三节 淀粉料和蛋白质料的微波膨化工艺

一 淀粉料膨化的物理和生化作用

二 蛋白质坯料膨化干燥中若干问题

三 禽畜肉下脚料膨化干燥利用

第三章 微波冷冻干燥技术

第一节 真空干燥技术

一 真空干燥的物理原理

二 真空干燥系统结构和要求

第二节 冷冻干燥技术

一 冷冻干燥原理和设备

二 冷冻干燥曲线

第三节 微波真空干燥和微波冷冻干燥

一 微波加热模式分析

二 微波真空干燥技术

三 微波真空干燥装置实例介绍

四 脱水葡萄微波真空干燥工艺

五 微波冷冻干燥

第四节 冷冻食品与微波冷冻食品

一 国内外冷冻食品产销概述

二 冷冻食品生产工艺和设备

三 微波冷冻食品

第四章 微波解冻及解冻过程控制问题

第一节 微波解冻技术

一 常规解冻方法和问题

二 微波解冻回温特点和工艺

三 国外工业微波解冻回温应用概述

第二节 解冻物料的温度控制

<<微波加热工艺及国外专利精选>>

- 一 冻品温度的监测
- 二 湿度梯度测温法
- 第五章 微波炉内测温的方法及其装置
- 第一节 微波炉内测温问题
- 一 微波炉中测温的重要性及其困难
- 二 专利4547643的局限性
- 第二节 光纤测温系统
- 一 力-光效应光纤传感结构
- 二 电-光效应光纤传感结构
- 三 磁-光效应光纤传感结构
- 四 光纤测温传感器基本结构和原理
- 第三节 热电型红外测温系统
- 一 红外辐射测温基本原理
- 二 热电探测元件特性
- 三 红外辐射测温系统基本结构
- 四 红外测温仪存在的问题
- 第六章 工业微波加热设备的自动控制问题
- 第一节 磁控管和功率输出
- 一 磁控管基本特性
- 二 影响磁控管输出功率的因素及解救措施
- 三 调节炉腔内功率大小的又一方法
- 第二节 直接调节磁控管输出功率的基本原理和结构
- 一 基本原理和结构
- 二 高稳定度微波功率源介绍
- 第三节 工业微波加热设备的自动控制
- 一 概述
- 二 大功率工业微波加热设备的自控问题
- 第七章 微波杀菌
- 第一节 微波杀菌机理和方法以及设备设计
- 一 微波杀菌机理分析
- 二 工业微波杀菌设备设计的相关问题
- 第二节 微波杀菌技术应用评述和发展前景
- 一 应用情况评述
- 二 发展前景
- 第八章 抑制微波泄漏的技术措施
- 第一节 抑制微波泄漏的重要性
- 一 微波辐射允许的安全剂量
- 二 工业微波设备泄漏的防护特征
- 第二节 抑制微波泄漏的基本原理和方法
- 一 微波特性分析
- 二 抑制微波泄漏的基本原理
- 第三节 抑制微波泄漏的几种机械结构及其电原理
- 一 机械结构及其电原理
- 二 加速微波衰减的又一措施
- 三 其它安全预警措施
- 第二篇 国外微波加热专利技术精选
- 专利一 烹制或预烹制腌肉的方法

<<微波加热工艺及国外专利精选>>

- 专利二 冷冻油炸食品工艺
- 专利三 可复水的块状冷冻食品的制作工艺
- 专利四 热空气和微波组合式干燥机
- 专利五 滚动式微波干燥装置
- 专利六 微波炉的密封装置
- 专利七 微波炉中使用的温度传感器
- 专利八 一种新型解冻功能的微波炉
- 专利九 一种可编程微波加热装置使食品解冻的方法
- 专利十 高温瞬时加热系统与热敏液料的加热方法
- 专利十一 液料微波杀菌方法及其装置
- 专利十二 冷冻食品的解冻及解冻加热烹调方法和装置
- 专利十三 冷冻海胆的制造方法
- 专利十四 吸收微波能的发热体

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>