<<肉类加工废水生物脱氮工艺过程 >

图书基本信息

书名:<<肉类加工废水生物脱氮工艺过程研究>>

13位ISBN编号:9787810572132

10位ISBN编号:781057213X

出版时间:2007-6

出版时间:西南交大2

作者:朱杰

页数:172

字数:147000

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

<<肉类加工废水生物脱氮工艺过程 >

内容概要

全书共分7章,第1章主要介绍肉类加工废水的特性;第2章介绍生物脱氮机理研究;第3章主要介绍了肉类加工废水脱氮处理工艺研究现状;第4章主要介绍了肉类加工废水生物脱氮实验研究;第5章主要介绍了实验结果及分析;第6章主要介绍了肉类加工废水生物脱氮过程动力学研究;第7章将本文的研究成果用于实际工程实践,结果证明其具有很好的指导意义。

本书司以作为科研院所、设计院相关科技人员及大学相关专业本科生、研究生的参考书。

<<肉类加工废水生物脱氮工艺过程 >

作者简介

朱杰,1979年生,河南郑州人,博士,西南交通大学环境科学与工程学院任教,主要从事废 水处理技术及理论研究,尤其是脱氮技术研究。

先后主持相关课题15项,其中省部级课题4项,发表论文20余篇。

<<肉类加工废水生物脱氮工艺过程 >

书籍目录

第1章 肉类加工废水特性 1.1 肉类加工生产流程及废水来源 1.1.1 肉类加工生产流程 1.1.2 肉类加工 废水的来源 1.2 肉类加工废水水量及水质特性 1.2.1 肉类加工废水水量 1.2.2 肉类加工废水水质特性 1.3 肉类加工废水的危害及排放标准 1.3.1 肉类加工废水的危害 1.3.2 肉类加工废水排放标准 1.4 本 章小结第2章 生物脱氮过程机理 2.1 生物脱氮过程及机理 2.1.1 氨化作用 2.1.2 硝化作用 2.1.3 反硝化作用 2.2 生物脱氮过程微生物学分析 2.2.1 氨化微生物种类及特性 2.2.2 硝化微生物种类 及特性 2.2.3 反硝化茵的主要种类和主要特征 2.3 生物脱氮过程动力学研究 2.3.1 厌氧氨化动力学 2.3.2 硝化反应动力学 2.3.3 反硝化反应动力学 2.4 本章小结第3章 肉类加工废水脱氮工艺研究 状况 3.1 肉类加工废水脱氮技术国内外研究现状 3.1.1 国外研究进展 3.1.2 国内研究进展 3.1.3 国内 外研究状况分析 3.2 肉类加工废水物理化学法脱氮工艺 3.2.1 预处理工艺 3.2.2 物化法脱氮工艺 厌氧氨化工艺 3.3.2 硝化与反硝化工艺 3.4 肉类加工废水脱 3.3 肉类加工废水生物脱氮工艺 3.3.1 氮生态处理工艺 3.4.1 稳定塘 3.4.2 污水土地处理 3.4.3 湿地处理系统 3.5 肉类加工废水脱氮新技 术展望 3.5.1 同步硝化反硝化 3.5.2 短程硝化反硝化 3.5.3 厌氧氨氧化 3.6 本章小结第4章 肉类 加工废水生物脱氮实验研究 4.1 实验研究的意义和内容 4.1.1 实验研究的意义 4.1.2 实验研究的内容 4.2 现场调查及技术分析第5章 试验结果及分析第6章 肉类加工废水生物脱氮过程动力学研究第7 工程应用研究参考文献

<<肉类加工废水生物脱氮工艺过程 >

编辑推荐

本书主要介绍肉类加工废水生物脱氮处理,内容包括肉类加工废水研究善、生物脱氮工艺研究、生物脱氮动力学分析以及研究成果的实际应用。

<<肉类加工废水生物脱氮工艺过程 >

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