

<<食品工程导论>>

图书基本信息

书名：<<食品工程导论>>

13位ISBN编号：9787502594176

10位ISBN编号：7502594175

出版时间：2007-1

出版时间：化学工业出版社

作者：葛克山

页数：306

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>

<<食品工程导论>>

内容概要

或许你是食品企业的技术人员，或许你从事食品工艺管理工作……你了解设备选择的依据吗？你知道各种工艺参数是如何确定的吗？当参数或设备出现问题应该如何解决呢？在《食品工程导论（企业版）》中你可以找到答案。

《食品工程导论（企业版）》是一本将食品工程原理由繁化简的图书，以简练语言和结论性叙述方式，介绍食品工艺和设备的设计原理和计算方法，尤其是一些放大技术，对于企业的应用别具参考意义。

《食品工程导论（企业版）》具有以下特点：内容全面，既介绍“三传”的基本理论、传统的单元操作，又有较新的单元操作，具体包括如下：动量传递原理、热量传递原理、质量传递原理 非均相物系分离与混合 吸收与蒸馏 吸附与离子交换 浸取与萃取 膜分离技术 溶液浓缩 物料干燥 写作方法通俗易懂。

书中简略很复杂的公式推导过程，只介绍结论性的公式，辅以具体的计算例题，便于自学。每章末的实践练习，均来自生产实践，帮助读者练习和举一反三。

书籍目录

第1章 工程原理与单位制介绍1.1 单元操作与传递过程、基本单位制1.2 温度和组成的表示法1.3 气体定律与蒸气压1.4 质量守恒与物料衡算1.5 能量守恒与能量衡算1.6 数学解法与图解法实践练习参考文献
第2章 动量传递原理2.1 流体静力学2.2 流体流动现象与流动阻力2.3 流体流动的基本过程2.4 流速和流量的测量2.5 液体输送机械2.6 气体输送机械2.7 液体搅拌与混合实践练习参考文献第3章 传热原理3.1 传热机理3.2 导热3.3 对流传热3.4 冷凝与沸腾3.5 辐射传热3.6 换热器实践练习参考文献第4章 质量传递原理4.1 质量传递与扩散过程4.2 气体中的分子扩散4.3 液体中的分子扩散4.4 固体中的分子扩散4.5 对流传质实践练习参考文献第5章 非均相物系的分离与混合5.1 沉降分离5.2 悬浮液的过滤5.3 气溶胶的分离简介5.4 乳化与均质5.5 固体流态化与气力输送简介实践练习参考文献第6章 吸收与蒸馏6.1 吸收6.2 蒸馏6.3 其他蒸馏简介实践练习参考文献第7章 吸附与离子交换7.1 吸附的基本概念与吸附剂7.2 吸附理论7.3 吸附计算7.4 吸附设备与操作7.5 离子交换概念与离子交换剂7.6 离子交换理论7.7 离子交换操作与设备实践练习参考文献第8章 浸取与萃取第

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>