

<<脱水蔬菜加工技术与设备>>

图书基本信息

书名：<<脱水蔬菜加工技术与设备>>

13位ISBN编号：9787806205662

10位ISBN编号：7806205667

出版时间：2010-2

出版时间：谢奇珍、沈瑾、程岚 黄河出版传媒集团，宁夏人民出版社（2010-02出版）

作者：谢奇珍，沈瑾，程岚 编

页数：159

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>

## <<脱水蔬菜加工技术与设备>>

### 内容概要

《脱水蔬菜加工技术与设备》主要包括：真空冷冻干燥机、低温除湿干燥机、气流干燥机、太阳能干燥、其他干燥方法、脱水蔬菜相关品质标准、脱水蔬菜的理化与安全指标等。

## <<脱水蔬菜加工技术与设备>>

### 书籍目录

绪论第一章 脱水蔬菜干燥的通用方法和干燥机第一节 箱式干燥机 / 001第二节 隧道窑式干燥机 / 010第三节 带式干燥机 / 018第四节 流化床式干燥机 / 025第五节 喷雾干燥机 / 033第六节 真空冷冻干燥机 / 044第七节 低温除湿干燥机 / 050第八节 气流干燥机 / 058第九节 太阳能干燥 / 065第十节 其他干燥方法 / 069第二章 脱水蔬菜加工辅助系统第一节 清洗设备 / 076第二节 干燥通风设备 / 084第三节 干燥供热设备 / 088第四节 脱水蔬菜清选、分级、包装设备 / 098第五节 检测仪表 / 108第三章 脱水蔬菜加工的质量控制与节能措施第一节 脱水蔬菜加工的过程控制-HACCP / 117第二节 脱水蔬菜加工设备的节能方法 / 138第四章 脱水蔬菜加工的相关技术标准第一节 脱水蔬菜加工设备相关标准 / 146第二节 脱水蔬菜相关品质标准 / 151第三节 脱水蔬菜的理化与安全指标 / 157

## <<脱水蔬菜加工技术与设备>>

### 章节摘录

插图：（1）热风的速度、为了提高干燥速度，需要较大的传热系数，就必须加大热风的速度。但是为了防止物料带出，风速应小于物料带出速度。

因此，被干燥物料的密度、粒径以及干燥结束时的状态等因素决定热风速度，通常为1米/秒左右，根据物料的特性可在0.5~3米/秒范围内选取。

由于在降速干燥阶段，空气速度的影响较小，因此可以采取较小的风速。

（2）物料层厚度 恒速干燥阶段为表面蒸发控制阶段，干燥速率仅决定于外部条件，与物料层厚度无关。

对于降速干燥阶段，干燥速度为物料内部扩散控制，即物料层厚度的增加，将引起干燥速率的下降，使干燥时间延长。

<<脱水蔬菜加工技术与设备>>

编辑推荐

《脱水蔬菜加工技术与设备》是农机应用技术系列之一

<<脱水蔬菜加工技术与设备>>

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>