

《POD-食品工程原理》

书籍信息

版次：1

页数：319

字数：404000

印刷时间：2006年09月01日

开本：16开

纸张：

包装：平装-胶订

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787501954933

编辑推荐

暂无相关内容

内容简介

《食品工程原理》是食品类专业重要的专业基础课，它的学习对象是食品加工过程中各种典型的单元操作。从高等职业教育人才培养目标出发，本着“理论必需、够用为度，突出应用能力的培养原则”，本教材在编写中回避复杂的理论推导，理论方面以使学生理解为度，加强应用方面的知识内容。

本书在编写中以流体流动、流体输送设备、非均相物系的分离、传热、蒸发、干燥为主要内容，将混合、乳化、破碎、筛分、压榨、蒸馏、吸收、萃取、膜分离等作为简介内容。在每章开始都明确“学习目标”和“考核标准”；在每一节后都附有“思考题”用于学生复习和巩固，还有适量“作业题”用于学生练习；根据需要部分章节还附有实验内容。可供高等院校食品类专业作为教学使用。

作者简介

暂无相关内容

目录

**章 绪论

第二章 流体流动

**节 概述

第二节 流体的密度

第三节 流体内部的静压强

第四节 流体流动基本知识

第五节 静止流体规律与应用

第六节 流体在管道中流动时的能量损失

第七节 流量的测量

第三章 流体输送设备

**节 流体输送管路

第二节 流体输送机械

第三节 气体输送与压缩机械

第四章 非均衡相物系的分离

**节 沉降

第二节 过滤

第三节 离心分离

第四节 气体的其他净制设备

第五章 传热

**节 概述

第二节 热传导

第三节 对流传热

第四节 传热计算

第五节 热辐射

第六节 换热器

第六章 蒸发

第七章 干燥

第八章 其他单元操作简介

附录

参考文献

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www.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)