

مجموعه مهندسی علوم و صنایع غذایی

تکنولوژی قند

www.ketab.ir



سرشناسه	:	عرب‌نیا، محمدرضا، ۱۳۵۹ - گردآورنده
عنوان و نام پدیدآور	:	تکنولوژی قند/ گردآورنده محمدرضا عرب‌نیا.
مشخصات نشر	:	تهران: سنجش و دانش، ۱۳۹۰.
مشخصات ظاهری	:	۶۰ص: مصور.
فروست	:	مجموعه مهندسی علوم و صنایع غذایی
شابک	:	۹۷۸-۶۰۰-۲۳۲-۲۲۹-۶
وضعیت فهرست نویسی	:	فیا
موضوع	:	قند و شکر — تولید و تصفیه
رده بندی کنگره	:	۱۳۹۰ ۸ ت ۴ / TP۲۸۲
رده بندی دیویی	:	۶۶۴/۱۱۷
شماره کتابشناسی ملی	:	۲۵۱۷۹۳۲

تکنولوژی قند (مجموعه مهندسی علوم و صنایع غذایی)

گردآورنده:	پریسا رحیمی
ناشر:	انتشارات سنجش و دانش
طراح جلد:	امید خندانی
نوبت چاپ:	اول، ۱۳۹۰
تیراژ:	۱۵۰۰ نسخه
قیمت:	۱۵۰۰۰ تومان
شابک:	۹۷۸-۶۰۰-۲۳۲-۲۲۹-۶
نشانی:	تهران، میدان انقلاب، خیابان دانشگاه، تقاطع روانمهر، پلاک ۱۲۶، ساختمان سنجش و دانش
تلفن:	۶۱۲۶-۲۱

www.sanjesh.ir

© کلیه حقوق مادی و معنوی این اثر محفوظ می باشد. ۵۵۵

فهرست مطالب

۵	اصطلاحات صنعت قند
۶	چغندر
۶	چغندر قند
۸	حمل چغندر قند
۱۰	ضایعات قندی
۱۱	"مراحل تمییز کردن و شستشوی چغندر قند"
۱۲	کیفیت خلال
۱۸	نحوه اسیدی کردن آب تازه
۲۰	"شربت گیری از چغندر های فاسد و غیر فاسد"
۲۲	مزایای برگشت آب تقاله
۲۵	تصفیه شربت
۲۶	آب شیرین یا آب
۲۸	"آهک خور اول یا پرسوراژ"
۲۹	"طریقه آهک دادن در آهک خور اول"
۳۴	عوامل مؤثر در اشباع
۳۷	شربت رقیق
۳۹	"دستگاه Nissner" آب کندانسه
۳۹	عوامل مؤثر در اواپراسیون
۴۴	تنوری کریستالیزاسیون
۴۶	قند سازی (تولید قند حبه و کله قند)
۴۹	قند گیری از ملاس
۴۹	عوامل مؤثر در قندگیری از ملاس
۵۱	سئوالات چهار گزینه ای تکنولوژی قند