最新化學工業大全

第十二册

原著者
友田宜孝 高橋偵造

譯述者
周建侯

主編者
王雲五 周昌壽

江苏工业学院图书馆
藏书章

商務印書館發行

中華民國二十五年五月初版

(660:8L)

最新化學工業大全十五冊

全部定價國幣叁拾陸元
第十二冊定價國幣貳元肆角
外埠酌加運費匯費

版權所有
翻印必究

原著者 友田宜孝 高橋偵造
譯述者 周建侯
主編者 王雲五 周昌壽
發行人 王雲五 上海河南路
印刷所 商務印書館 上海河南路
發行所 商務印書館 上海及各埠

(本書校對者 曹鈞石 朱仁寶 李家超 陳敬衡 張叔介)

二八四三上

0010$_4$ 主

12～醱酵 512

0021$_3$ 麽

44～芋粉 46

0022$_7$ 高

11～麗燒酒 413
33～粱酒 399
～粱酒釀造順序 403
～粱澱粉 311
36～溫通風式製造法 501
87～錳酸鉀法 374

0024$_2$ 底

10～面醱酵 470

0024$_7$ 廢

90～糖蜜 162
～糖蜜利用法 165
～糖蜜生成量 162
～糖蜜之成因 163
～糖蜜之成分 162

0026$_1$ 磨

10～碎洋芋中澱粉乳之分離 292

0080$_0$ 六

12～碳糖 29
27～角環式 11

0828$_1$ 旋

90～光性 23

1000$_0$ 一

61～號糖之增收 147

1010$_0$ 二

29～重浸漬法 81
60～回煎糖方式 153

1010$_0$ 工

32～業原料用之碳水化物 2
～業用酒精 382
～業用酒精及其他醱酵產物 382

1010$_1$ 三

60～回煎糖方式 154

1010$_3$ 玉

60～蜀黍 301
～蜀黍澱粉之製造 301
～蜀黍澱粉之製造法 301

1010$_7$ 五

12～碳糖 28
27～角環式 14

1010$_7$ 亞

10～硫醱法 111

1020$_0$ 丁

10～醇 389

1022$_7$ 丙

17～酮 389

1024$_7$ 覆

80～盆子酒 469

1044$_7$ 再

22～製酒 413

1060$_0$ 石

22～炭預備添加之實地試驗 222
71～灰使用量之節約 219
～灰之添加 113
～灰之添加量 114

1062$_0$ 可

33～溶性澱粉 314
～溶性澱粉之製造法 315
～溶性澱粉之生成理論 314
～溶性澱粉之用途 318

1063$_2$ 釀

34～造醬油之原料 572
～造啤酒用酵母 487
～造用水 473

1066$_7$ 醣

91～類 1

1090$_0$ 不

22～變紅糊精I 320

1111$_1$ 非

36～還原糖 24

1224$_7$ 發

44～芽 492
～芽之實際施行 495

1264$_7$ 醱

14～酵 353
～酵 512
～酵與氫離子濃度之關係 517
～酵作用 25

1268$_3$ 碳

12～水化物 1
～水化物參考書 47
～水化物總論 1
～水化物之異說 1
～水化物之分類 4
～水化物原料及其主要製品 3
～水化物分類表 5
13～醱法 11

1364$_7$ 酸

28～鹼之作用 25
30～之轉化力 36
91～類對於澱粉之作用 283
～類糖化法 352

1461$_4$ 醛

43～式及酮式 6

1464$_7$ 破

10～碎機 75

1464$_7$ 酵

50～素作用 25
～素對於澱粉之作用 283
～素糖化法 351

77～母 340,487
～母純粹培養法 342
～母之培養 366

1466_1 醋 600

13～酸醱酵及醋酸菌 600
44～基化 24

1540_0 建

88～槃用厚紙板 101

1613_2 環

80～氧化丁烷式 10
～氧化戊烷式 11

1714_7 瓊

71～脂醣 46

1762_2 醪 354

50～中之微生物 588
95～糟 524

1771_0 乙

10～醛化 24
～醇 329

1771_7 已

10～醣 29

1962_0 砂

90～糖 34
～糖之名稱 54
～糖之保存性與安全係數 160
～糖之粘結 160
～糖乾燥器 159

2040_7 雙

12～碳酸法 173

2060_9 香

30～賓蘋果酒 467
～賓酒 453
～賓酒及甘味葡萄酒 453

2191_0 紅

31～酒 427
～酒釀造方法 429
44～葡萄酒釀造法 446

2224_7 後

12～醱酵 514

2224_7 變

08～旋光 9
21～紅糊精 319
～紅糊精I 320
～紅糊精II 320
95～性劑之諸條件 383

2241_0 乳

90～糖 39,260

2273_2 製

22～紙原料用之擡殼 100
34～造白糖之亞硫酸法 170
～造白糖之碳酸法 171
～造白糖之澄清法 169
～造麥芽 489
～造蘿蔔糖之要點 195
～造飴糖之原料 235
～造飴糖法之要訣 236
～造小麥澱粉之非醱酵法 306
～造小麥澱粉之醱酵法 305
～造精糖之要點 176
60～品整理 158
90～糖工業 1
～糖工業之意義 48

2290_0 利

60～口酒 416
～口酒類 416

2290_4 梨

17～子酒 467

2291_4 種

17～醪 353

2293_7 穩

30～定糊精 321

2297_7 稻

90～米 308
～米澱粉之製造法 308

2310_1 叁

10～醣類 41

2365_0 鹹

91～類對於澱粉之作用 281

2395_0 纖

20～維素 44
～維素糖 39

2412_7 動

27～物性澱粉 45

2421_0 化

77～學及製藥用酒精 382

2423_1 德

30～沙圖葡萄酒 456

2454_1 特

22～種醬油 595

2467_0 甜

31～酒 261
～酒之製造 524
44～菜糖 194
95～精 262

2492_7 納

68～哈葡萄酒 458

2492_7 稀

44～薄汁之處理法 80

此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertongbook.com

2496_1 結

60～晶澱粉 277
～晶析出之理論 135
～晶性糊精 321

2600_0 白

27～色糊精 319
31～酒 426
37～涅第克丁酒 419
44～葡萄酒釀造法 448
～蘭地 395
～薯 298
～薯澱粉之製造 298
～薯澱粉之製造法 298
90～糖製造之要訣 168

2600_0 自

23～然醱酵 471
～然界中之碳水化物 2
～然界與澱粉 263
～纖維素生成糖分 337
37～澱粉生成糖分 330

2629_4 保

80～命酒 433

2690_0 細

12～裂機 74
44～菌對於澱粉之作用 284

2720_7 多

10～醣類 43
～醣類之構造 20
20～重效用蒸發法 124
～重效用罐之使用法 126
～重效用罐中凝縮水之利用 131
37～澱粉質 321

2722_7 角

19～砂糖 190

2725_7 伊

10～爾格斯式蒸餾器 360

2760_1 醬

35～油 572
～油醪之配製及熟成 582
～油醪之榨汁及處理 589
～油之色素及香氣成分 593
～油之黴 592
～油之速釀法 597
～油之有機酸 594
～油之成分 592
～油之鑑別法 591
～油渣之用途 594
～油麴 575
～油中之碳水化物 593

2760_4 各

22～種砂糖製品 190
～種澄清法 111

2796_2 紹

77～興酒 522

2824_0 黴

17～及酵母之移植 267
30～之培養 365

3010_1 空

80～氣濾過器 365

3013_6 蜜

57～蜂及轉化糖 260

3116_0 酒

14～醋 607
43～娘 524
77～母 353
～母糟及醱酵槽 355
95～精 329
～精醋 607
～精及工業用酒精 329
～精製造總論 329
～精製造各論 343
～精之優點 386
～精之生成 330
～精之收得量 380
～精之原精 338
～精之劣點 388
～精之精製 373
～精燈之特徵 385

3168_6 額

27～約姆式蒸餾器 361

3211_8 澄

35～清劑之種類 108
～清及濾過 179
～清之目的 103

3213_0 冰

19～砂糖 190

3216_4 活

95～性炭之脫色法 186

3312_2 滲

22～出汁之澄清 217
～出法之糖分抽出率 214
～出槽之使用法 213
～出器及其使用法 207

3411_1 洗

27～滌及蒸煮 343
90～糖及溶糖 177
～糖之方法 177

3411_1 澆

14～酎 406

3419_0 淋

81～飯酒 522

3512_7 清

31～酒 541
～酒之成分
～淨之效果 112
32～淨法之加熱溫度 116
～淨器及工作法 116

3513₂ 濃

71～厚糖汁中沈渣之除去法 133

3530₆ 連

24～續澄清法 219
～續式蒸餾器 360
～續式壓搾滲出法 216
27～絡管 212

3530₉ 速

53～成醋 604

3611₁ 混

53～成白蘭地酒 423
～成甘味葡萄酒 423
～成模造酒 423
～成拉母酒 423
～成威斯克 423
～成金酒 423

3630₀ 迴

55～轉刀 72

3630₃ 還

71～原力 24
～原糖 24

3711₂ 泡

53～盛酒 409

3714₇ 浸

35～漬 79
47～穀槽 364
55～抽蔗糖之滲出法 205

3714₇ 澱

98～粉 44
～粉工業 263
～粉工業總論 263
～粉工業之地位 266
～粉黏膠質 279
～粉質 287
～粉結構之最極限單位 268
～粉之旋光性 285
～粉之不均一性 268
～粉之製造 294
～粉之化學結構 268
～粉之結構 268
～粉之生成 264
～粉之對碘呈色作用 280
～粉之加熱變化 282
～粉之乾燥 296
～粉之因酸水解 242
～粉之甲烷基化研究 270
～粉之甲烷基化，醋化，硝化 282
～粉之吸濕性 275
～粉之原料 266
～粉之用途 267
～粉之性狀 273
～粉之糊化 277
～粉中之異種成分 275
～粉質 279
～粉質糊精 319
～粉分子鏈之形狀及長 270
～粉粒之形狀 273
～粉糖 240
～粉糖工業 240
～粉糖製造原料 240
～粉糖之製造順序 246
～粉糖之用途 240
～粉糖飴之製造 249
～粉糖飴之組成 234
～粉糊之性質 278

3716₂ 溜

27～醬油 596

3730₂ 通

77～風式製造法 497

3815₁ 洋

44～芋 286
～芋之磨碎 290
～芋之洗滌 288
～芋之蒸煮 345
～芋渣及洗水之利用 297
～芋澱粉之製造法 286

3816₁ 洽

10～爾圖留斯酒 417

3824₇ 複

43～式浸漬法 81

3834₃ 導

12～水於尾槽法 213

3912₀ 沙

60～果澱粉 313

3918₉ 淡

27～醬油 595
～色啤酒 471

4001₁ 左

08～旋光性 23

4003₀ 大

40～麥 479
～麥之水洗及浸漬 490
～麥之選擇法 480
～麥之精選及調製 489

4010₄ 臺

32～灣之甘蔗 57
～灣之甘蔗製糖工業 50

4010₇ 直

47～根粉 312
50～接熔燒法 322

4016₁ 培

53～拔命圖酒 420

4020₇ 麥

27～角糖 40
～角糖型 16
31～酒 470
44～芽及麴之製造 347
～芽之乾燥及焙炒 503

(44)～芽汁製造 506
～芽汁之冷卻 510
～芽汁濾過及蘗蒲添加 509
～芽糖 38
～芽糖之製法 238
～芽糖飴與澱粉糖飴 234
～芽糖糊精 221

4021$_6$ 克

50～拉列圖酒 467
37～洛浦式碳酸氣發芽器 501

4022$_7$ 布

10～爾幹地酒 466

4060$_0$ 右

08～旋光性 23

4080$_1$ 眞

30～空蒸發 124
～空罐 139

4090$_0$ 木

22～族法 373
44～材之成分 255
～材之糖化 256
～材糖 255
～材糖之意義 255
90～糖 29
～糖體 43

4191$_0$ 枇

47～杷酒 469

4192$_0$ 柯

00～意斯烈爾氏式 379
40～克特兒酒 422
46～賀氏之扁平培養法 342

4380$_0$ 貳

10～醣類之構造 16
90～糖類 34

4391$_1$ 榨

47～殼之利用 95
～殼之有效發熱量 99
～殼之成分 95

4411$_2$ 地

00～衣粉 47
41～板式製造法 495
71～蠶糖 42

4412$_7$ 蒟

44～蒟糖 31

4416$_1$ 塔

40～皮倭卡澱粉 312

4421$_4$ 蘗

44～蒲 483
～蒲之貯藏 486
～蒲油 484
～蒲中之樹脂 485

4421$_7$ 蘆

10～粟 230
～粟糖 230

4422$_7$ 葡

44～萄之破碎及壓搾 430
～葡萄之收穫 439
～萄之成熟 438
～萄之品種 437
～萄酒醋 601
～萄酒及香實酒 437
～萄酒裝瓶法 450
～萄酒之變質 453
～萄酒之化學成分 451
～萄之清澄及貯藏 449
～萄酒清澄法 449
～萄汁之醱酵 445
～萄汁之化學成分 441
～萄糖 26

4423$_1$ 蔗

34～汁之澄清 103
～汁之清澄 52
90～糖 34
～糖之比旋光度 35
～糖之物理性 34
～糖之溶解度 34
～糖之溶解度 136
～糖之構造式 37
～糖之加熱變化 35
～糖之轉化 36
糖之合成 37
～糖之營養值 38
～糖溶液之比重 34
～糖搾出率 83
～糖鹽 37

4428$_2$ 蕨

47～根粉 313

4428$_6$ 蘋

60～果之採集及貯藏 461
～果酒 460
～果汁之調製 461

4424$_7$ 菱

44～芽之製造 347

4433$_1$ 蒸

12～發濃縮 52
～發中糖分之分解 132
～發與煎糖之區分 124
～發罐之種類 128
44～煮醪之輸送及冷卻 267
～煮器 364
87～餾酒 393
～餾酒及再製酒 392
～餾器 359

4460$_4$ 苦

44～苦酒 421
65～味葡萄酒 458
～味質 485

4471$_7$ 世

60～界之糖業國 48

4472$_7$ 葛

98～粉 311

4477$_0$ 甘

～露醬油及固形醬油 595
～露蜜 46
～露蜜糖 42
～露糖醇 261
44～蔗 56
～蔗製糖工業概觀 48

(44)～蔗製糖法大要 52
～蔗液汁之氫離子濃度 68
～蔗之種類 56
～蔗之收穫 60
～蔗之成分 63
～蔗之壓搾 52
～蔗之壓搾 70
～蔗之學名 56
～蔗栽培之適地 58
～蔗栽培法 59
～蔗搾汁之成分 104
～蔗成分與製糖作業 64
～蔗壓搾法大要 71
～蔗糖 48
～蔗糖參考書 193
65～味葡萄酒 456
～味蘋果酒 466
95～精 262

4477$_7$ 舊

43～式分蜜糖 191
～式含蜜糖 191

4480$_1$ 其

24～他甘味質 230
～他果實酒 467
～他人工甘味質 262

4480$_6$ 黃

31～酒 536

4490$_0$ 樹

77～膠糖 28
～膠糖體 43

4490$_4$ 葉

40～克司爾 443

4491$_0$ 杜

48～松子酒 398

4491$_4$ 桂

04～諾氏式 377

羅

44～蔔糖 194
～蔔糖工業 194
～蔔糖蜜中蔗糖之收回 226
～蔔糖汁之蒸發及煎糖 224

4492$_7$ 菊

47～根粉 46
～根粉製果精法 253
～根粉之構造 22

4499$_0$ 林

24～德納氏之點滴培養法 342

4540$_6$ 麴

17～子 400

4595$_3$ 棒

19～砂糖 190

4600$_0$ 加

10～工蘋果酒 466
12～水之方法 80
13～酸焙燒法 324
81～飯酒 531

4691$_7$ 榲

44～檸酒 468

4692$_7$ 棉

17～子糖 41

4740$_2$ 麴

30～之製造 350

4791$_0$ 楓

90～糖 230

4792$_7$ 椰

17～子樹 231
～子糖 231

4794$_7$ 穀

91～類之蒸煮 345

4841$_7$ 乾

26～白薯之蒸煮 345
90～焙之主眼點 504
～焙麥芽之外觀 504

4895$_7$ 梅

31～酒 434

5000$_6$ 車

80～前葉山慈姑粉 311

5001$_4$ 攤

81～飯酒 527

5001$_8$ 拉

77～母酒 396

5073$_2$ 表

10～面醱酵 471

5301$_1$ 搾

34～汁各成分之性質 105
47～殼工其他利用法 101

5311$_1$ 蛇

00～麻草 483

5320$_0$ 戊

10～醣 28

威

42～斯克 393

5590$_0$ 耕

44～地白糖與精糖 168
～地白糖 168

5701$_6$ 攪

59～拌結晶法 148

6000$_0$ 口

60～拉索酒 419

6021$_0$ 四

60～回煎糖方式 155

6033$_1$ 黑

27～色啤酒 470

6050$_0$ 甲

93～烷基化 24

6060$_4$ 固

22～彩澱粉糖之製造 246

6080$_6$ 圓

88～筒式發芽法 497

6090$_4$ 果

30～實酒 460

90～糖 30
～糖 252
～糖之製造原料 252
～糖之用途 252

6263$_2$ 哌

64～喃糖式 11

6503$_0$ 呋

64～喃糖 15
～喃糖式 14

6509$_0$ 味

34～淋酒 424

6604$_0$ 啤

31～酒 470
～酒之濾過，裝瓶，及製品 519
～酒之溷濁 520
～酒之原料 473

6650$_6$ 單

10～一浸漬法 81
～一式蒸餾器 359
～醣類 28
～醣類與嘛喃之關係 12
12～碳酸法 172

7121$_4$ 壓

43～榨汁之濾過 90
～榨法與滲出法 70
～榨機 76

7122$_0$ 阿

10～爾沙香 (Alsatian)法 306
40～布散酒 421
50～拉克酒 397
90～來洛菌法 363

7124$_0$ 肝

74～臟粉 45

7129$_6$ 原

94～料之洗滌及浸漬 366

7132$_7$ 馬

10～丁 (Martin)氏法 307
50～拉斯基諾酒 420
88～鈴薯 286

7429$_4$ 睬

71～反應 24

7570$_7$ 肆

10～醣類 41

7721$_7$ 肥

10～爾摩托酒 421

7722$_0$ 用

32～活性炭製白糖法 175

7722$_7$ 骨

22～炭之吸着作用 184
～炭濾器 182
～炭法與活性炭法之比較 186

7790$_4$ 桑

30～實酒 434

7821$_6$ 脫

27～色法 181

8000$_0$ 人

10～工酵母 353
～工清酒 570
～工甘味質 260
～工甘味質 261

8010$_9$ 金

31～酒 398

8011$_7$ 氯

24～化鈣法 374

8022$_7$ 分

27～解乳糖 31
～解乳糖體 46
30～蜜 53
～蜜及製品整理 157
～蜜機 157

8033$_1$ 無

12～水酒精之製造 374

8033$_2$ 煎

90～糖 134
～糖及結晶 52
～糖及結晶法 134
～糖及結晶法之難點 138
～糖及分蜜之方式 152
～糖繼續法 146
～糖之意義 134
～糖法 143
～糖分蜜及整理製品 188

8051$_7$ 氧

24～化還原 24
71～原子橋 11

8060$_1$ 合

53～成醋 608
～成法之製造酒精 372

8060$_1$ 普

37～通製造酒精法 343
～通清淨法 111

8060$_1$ 着

27～色麥芽 505

8060$_4$ 舍

22～利酒 467

8060$_7$ 含

40～有纖維物質之製造酒精 370
～有糖分物質之製造酒精 368

8073$_2$ 養

44～老酒 432

8376$_0$ 飴

30～之製造工程 236
90～糖及麥芽糖 233
～糖之組成 233
～糖之成分及用途 233

8778$_2$ 飲

80～食物著色用焦糖 250

8471$_4$ 罐

42～垢之生成及其除去 132

8822_7 第

10～一種加飯酒 532
～二種加飯酒 533
～三種加飯酒 533

9000_0 小

44～麥 394
～麥澱粉之製造 305
～麥澱粉之製造法 304

9090_4 米

14～醋 606
31～酒 411
37～澱粉之製造 308

9096_7 糖

24～化 351
～化醱酵槽 365
～化醱酵槽之殺菌 366
30～之乾燥 159
～窖酒 397
34～汁之蒸發 124
44～蘿蔔之洗滌及切片 202
～蘿蔔之栽培 196
～蘿蔔之成分 198
～蘿蔔滲出汁之組成 217
～蘿蔔濟 216
～蘿蔔切片機 203
47～楓 230
91～類之主要性質 26
～類之通性 23
～類之構造式 6
～類之原子模型 13

9192_7 糯

90～米酒 431

9383_3 燃

94～料用酒精 385

9481_1 燒

14～酎及泡盛酒 406

9592_7 精

22～製糖 176
～製糖之收率 176
90～糖 176
～糖製造順序 176

9596_5 糟

14～醋 605

9792_0 糊

95～精 319
～精生成之理論 319
～精之製造法 322
～精之用途 326
～精之性狀 326

9892_7 粉

90～糖 191
a—澱粉質糊精 320
a—麥芽糖 21
a—糖及B—糖 P.9
B—纖維素糖 20
d—糖及L—糖 P.7
γ—糖 14
γ—糖類之特徵 15
U—型 P 6

此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertongbook.com

最新化學工業大全　第十二册

目　次

製　糖　工　業

（友田宜孝）

第一篇　碳水化物（醣類）……1

第一章　碳水化物總論……1

1．碳水化物之界說……1

2．自然界中存在之碳水化物……2

3．工業原料用之碳水化物……2

4．碳水化物之分類……4

第二章　糖類（醣類）之構造式……6

1．醛式及酮式（μ-型）……6

2．d-糖及 l-糖……7

3．α-糖及 β-糖……9

4．環氧化丁烷式……10

5．環氧化戊烷式（六角環式，哌喃糖式）……11

6．γ-糖（五角環式或呋喃糖式）……14

7. 貳醣類之構造……16
8. 多醣類之構造……20
第三章 糖類之通性……23
1. 溶解性……23
2. 旋光性……23
3. 還原力……24
4. 氧化還原……24
5. 脎反應……24
6. 甲烷基化……24
7. 醋基化(乙醯化)……24
8. 酸鹼之作用……25
9. 酵素作用……25
10. 醱酵作用……25
第四章 單醣類……28
第一節 五碳糖(戊醣)……28
1. 樹膠糖……28
2. 木糖……29
第二節 六碳糖(己醣)……29
1. 葡萄糖……29
2. 果糖……30
3. 蒟蒻糖……31

4. 分解乳糖……31
5. glutose……32
第五章　貳糖類……34
1. 蔗糖—名砂糖……34
2. 麥芽糖……38
3. 乳糖……39
4. 纖維素糖……39
5. 麥角糖……40
第六章　叁醣類及肆醣類……41
1. 棉子糖……41
2. 甘露蜜糖……42
3. 地蠶糖……42
第七章　多醣類……43
1. 木糖體……43
2. 樹膠糖體……43
3. 纖維素……44
4. 澱粉……44
5. 肝臟粉—名動物性澱粉……45
6. 菊根粉……46
7. 甘露蜜—名魔芋粉……46
8. 分解乳糖體(瓊脂醣)……46

9. 地衣粉……47

第二篇 甘蔗糖 …… 48

第一章 甘蔗製糖工業概觀 …… 48

1. 製糖工業之意義……48

2. 世界之糖業國……48

3. 臺灣之甘蔗製糖工業……50

4. 甘蔗製糖法大要……52

5. 砂糖之名稱……54

第二章 甘蔗 …… 56

1. 甘蔗之種類……56

2. 臺灣之甘蔗……57

3. 甘蔗栽培之適地……58

4. 甘蔗栽培法……59

5. 甘蔗之收穫……60

6. 甘蔗之成分……63

7. 甘蔗成分與製糖作業……64

8. 甘蔗液汁之氫離子濃度……68

第三章 甘蔗之壓搾 …… 70

1. 壓搾法與滲出法……70

2. 甘蔗壓搾法大要……71

3. 迴轉刀……72

4. 細裂機……74
5. 破碎機……75
6. 壓搾機……76
7. 浸漬……79
8. 蔗糖搾出率……83
9. 壓搾汁之濾過……90
10. 搾殼之利用……95

第四章　蔗汁之澄清……103

1. 澄清之目的……103
2. 甘蔗搾汁之成分……104
3. 搾汁各成分之性質……105
4. 澄清劑之種類……108
5. 各種澄清法……111
6. 清淨之效果……112
7. 石灰之添加……113
8. 石灰之添加量……114
9. 清淨法之加熱溫度……116
10. 清淨器及工作法……116

第五章　糖汁之蒸發……124

1. 蒸發與煎糖之區分……124
2. 眞空蒸發與多重效用蒸發法……124

3. 多重效用罐之使用法…… 126
4. 蒸發罐之種類…… 128
5. 多重效用罐中凝縮水之利用…… 131
6. 蒸發中糖分之分解…… 132
7. 罐垢之生成及其除去…… 132
8. 濃厚糖汁中沈渣之除去法…… 133

第六章 煎糖及結晶法 …… 134

1. 煎糖之意義…… 134
2. 結晶析出之理論…… 135
3. 煎糖及結晶法之難點…… 138
4. 眞空罐…… 139
5. 煎糖法…… 143
6. 煎糖繼續法…… 146
7. 因添加糖蜜而獲得一號糖之增收…… 147
8. 攪拌結晶法…… 148
9. 煎糖及分蜜之方式…… 152

第七章 分蜜及製品整理 …… 157

1. 分蜜機…… 157
2. 製品整理…… 158
3. 乾燥…… 159
4. 砂糖之粘結…… 160

此为试读,需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com