

参 考 文 献

- 1 南京工学院等. 理论力学. 人民教育出版社, 1980
- 2 渡道理著. こずみケーズとその应用. 日刊工业新闻社, 昭和52年4月
- 3 吉林工业大学农机系等. 应变片电测技术. 机械工业出版社, 1978
- 4 Stephen P Timoshenko. Mechanics of Materials. 1978
- 5 机械设计手册. 化学工业出版社, 1979

The Analysis of the Factors of Chocolate Grinding Mill

Li Yousheng Zhou weimin

(Shanghai Special College of Light Industry)

Abstract This paper intends to analyse the variation of the fineness of chocolate mass due to those factors as rotating velocity, grinding displacement, the area of contact surfaces, etc. and to find away to determine the contact pressure by experimental method, so that a proper contact pressure can be selected and a satisfactory grinding fineness can be obtained.

Keywords Grinding displacement, contact surface, grinding fineness, contact angle

甜度较低具保健功能的高麦芽低聚糖通过省级鉴定

以麦芽三糖至七糖占总糖70%以上的高麦芽低聚糖浆(不含糊精)以及糖粉是采用与国外不同的菌种(高温根霉)与传统制曲工艺制造酶制剂, 生产周期很短, 酶活高、成本低。利用此酶制造出的糖浆与糖粉类似美、日产品。我院与阜宁粮油食品厂合作, 已生产出20多吨产品并应用于糖果、蛋糕以及人参口服液生产中, 试销后反映良好。5月29日由江苏省科委主持鉴定, 专家一致认为: 该新产品质量好、口感好、成本较低, 有明显经济效益。采用高温根霉低聚糖酶生产高麦芽低聚糖, 填补了国内空白, 达到国际先进水平。

(金其荣、徐云)