

<<食品生产概论>>

图书基本信息

书名：<<食品生产概论>>

13位ISBN编号：9787030137913

10位ISBN编号：7030137914

出版时间：2004-8-1

出版时间：科学出版社

作者：赵晴,翟玮玮

页数：267

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>

## <<食品生产概论>>

### 前言

为了落实《国务院关于大力推进职业教育改革与发展的决定》中提出的“积极推进课程和教材改革，开发和编写反映新知识、新技术、新工艺、新方法，具有职业教育特色的课程和教材”的要求，实施《2003～2007年教育振兴行动计划》，深化高等职业教育教学改革，坚持以就业为导向，以能力为本位，面向市场、面向社会，为经济结构调整和科技进步服务，为就业和再就业服务，为农业服务，推动职业教育与培训全面发展，大力提高教学质量。

《高职高专食品类教材》编委会决定，编写高职高专食品类系列教材，以适应我国食品类专业高等职业技术教育发展的需要。

本书结合食品的组分及其加工特性，着重介绍了各类产品的新技术、新工艺、新方法、新标准和新动态，突出综合职业能力和实践能力的培养，突出了教材的实用性，体现了教材的新颖性。

本书既可作为高、中等职业技术学院食品类及其相关专业学生的教科书，又可作为食品企业技术人员的参考书，还可成为普通消费者了解食品加工技术知识的科普书。

本书由翟玮玮、赵晴主编，全书编写分工如下：绪论、第1、6、9章由翟玮玮编写；第2、4、8章及第9章9.4节由王革编写；第3、5、7章由孙来华编写。

翟玮玮、赵晴负责全书的统稿工作。

本书的编写过程中，参考了许多文献、资料，其中网上的资料，难以一一鸣谢，作者在此一并表示感谢。

## <<食品生产概论>>

### 内容概要

《食品生产概论》介绍了在食品生产中所推广、应用的新知识、新技术、新工艺、新方法、新标准和新动态。

全书内容包括：食品组分及其加工技术、食品保藏与加工、果蔬制品生产工艺、肉制品生产工艺、乳制品生产工艺、谷物食品生产工艺、糖果与巧克力生产工艺、饮料生产工艺、发酵食品生产工艺等。

《食品生产概论》适合高职高专食品类专业、农产品加工等相关专业学生选用。

## <<食品生产概论>>

### 书籍目录

绪论第1章 食品成分及其加工技术1.1 食品的成分及其营养特性1.2 基本单元操作1.3 食品包装1.4 食品安全第2章 食品保藏与加工技术2.1 食品的变质及其控制2.2 食品的热保藏技术2.3 食品的低温处理与冷冻保藏技术2.4 食品的脱水、干燥和浓缩技术2.5 食品的化学与生物学技术处理2.6 食品的辐射处理技术2.7 食品保藏新技术第3章 果蔬制品生产技术3.1 果蔬原料3.2 果蔬保鲜3.3 果蔬的糖制和腌制第4章 肉制品生产技术4.1 概述4.2 畜肉和禽肉4.3 冷却肉生产技术4.4 各种肉制品生产技术4.5 肉类罐头第5章 乳制品生产技术5.1 概述5.2 液态乳生产技术5.3 酸乳生产技术5.4 乳粉生产技术第6章 谷物食品生产技术6.1 原辅材料6.2 焙烤食品生产技术6.3 方便与休闲食品生产技术第7章 糖果与巧克力生产技术7.1 糖果的概念和分类7.2 硬糖7.3 焦香糖果生产技术7.4 充气糖果生产技术7.5 巧克力制品生产技术第8章 饮料生产技术8.1 碳酸饮料生产技术8.2 果蔬汁饮料生产技术8.3 其他软饮料生产技术第9章 发酵食品生产技术9.1 酱油生产技术9.2 食醋生产技术9.3 啤酒生产技术9.4 其他发酵酒生产技术参考文献

## &lt;&lt;食品生产概论&gt;&gt;

## 章节摘录

(1) 促生原理 促生原理又称生机原理, 即保持被保藏食品的生命过程, 利用生活着的动物的天然免疫性和植物的抗病性来对抗微生物活动的方法。

这是一种维持食品最低生命活动的保藏方法。

如果蔬的气调保藏和冷藏。

(2) 假死原理 假死原理又称回生原理, 即利用某些物理化学因素抑制所保藏的鲜食品的生命过程及其危害者——微生物的活动, 这是一种暂时性的保藏措施。

属于这类保藏方法的有冷冻保藏(如速冻食品等)和高渗透压保藏(如腌制品、糖制品和干制品等)。

(3) 有效假死原理 有效假死原理又称不完整生机原理, 即用创造有利于食品保藏的微生物的发育条件来抑制食品中有害微生物的繁殖的方法。

这是运用发酵原理进行食品保藏的一种方法, 所以又称发酵保藏法、生物化学保藏法。

它利用某些有益微生物生长繁殖过程中积累的代谢产物, 来抑制其他有害微生物的活动。

如酸乳就是利用乳酸菌来抑制其他有害菌的生长, 还有发酵法制得的各种酒类。

腌制果蔬时用3%~7%盐液抑制腐败菌而让乳酸菌生长, 乳酸的浓度达到0.6%~0.8%时又进一步抑制腐败菌和酶的活动。

泡菜、酸黄瓜都是这种原理的应用。

另外, 应用防腐剂保藏方法, 主要用在半成品保存上, 即利用防腐剂杀死或防止食品中微生物的生长和繁殖。

也是这一原理的应用。

(4) 制生原理 制生原理又称无生机原理, 即停止保藏食品中的任何生命活动的方法。

它是运用无菌原理, 通过热处理、微波、辐射、过滤等工艺处理食品, 使食品中的腐败菌数量减少或消灭到使食品长期保存所允许的最低限度来保证食品安全性的一种方法。

如罐藏是将食品经排气、密封、杀菌保存在不受外界微生物污染的容器中的方法, 一般可达到长期保存(1~3年)的目的。

再如乳类的高温瞬时灭菌处理、密封等工艺过程也是长期贮存的必要手段。

<<食品生产概论>>

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>