

<<食品冷加工工艺>>

图书基本信息

书名：<<食品冷加工工艺>>

13位ISBN编号：9787111123552

10位ISBN编号：7111123557

出版时间：2003-8-1

出版时间：机械工业出版社

作者：田国庆

页数：216

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>

## <<食品冷加工工艺>>

### 内容概要

《食品冷加工工艺（第2版）》在系统介绍食品冷加工基本原理的基础上，论述了食品冷却、食品冻结、食品冻藏和食品解冻的基本理论和方法，并对肉禽、水产品、蛋类、果蔬类等的冷冻加工技术作了详细的介绍。

书中还介绍了食品冻结装置、调理食品的冷加工技术及食品冷藏库的管理等内容。

## &lt;&lt;食品冷加工工艺&gt;&gt;

## 书籍目录

前言绪论第一章 食品的基础知识和低温储藏原理第一节 食品的组成成分第二节 食品微生物学基本知识第三节 低温储藏食品的基本原理第二章 食品的冷却第一节 食品冷却概述第二节 食品冷却时的变化第三节 食品冷却的方法和装置第三章 食品的冻结第一节 食品冻结时的变化第二节 食品冻结过程中的冻结水量和冰结晶第三节 食品冻结时间第四节 食品的冻结方法和装置第五节 食品玻璃化转移保鲜第六节 食品的超高压冷冻技术第四章 食品的冻藏第一节 食品冻藏时的变化第二节 食品的冻藏温度第三节 冻结食品的T.T.T原理第四节 食品冷藏链第五章 冻结食品的解冻第一节 解冻过程第二节 解冻方法和装置第三节 食品在解冻过程中的质量变化第六章 肉、禽类的冷加工第一节 肉的组成结构与特性第二节 肉的冷却与冷藏第三节 肉的冻结与冻藏第四节 禽类的冷加工第七章 水产品的冷加工第一节 水产品的组成及性质第二节 鱼体死后的变化与鉴定第三节 水产品的冷却和微冻保鲜第四节 水产品的冻结与冻藏第八章 鲜蛋的冷加工第一节 鲜蛋的构造及其特性第二节 鲜蛋的变质和质量鉴别第三节 鲜蛋的冷却和冷藏第四节 冰蛋的冷加工第九章 果蔬的冷加工第一节 果蔬的营养成分和分类第二节 果蔬的采后生理第三节 果蔬的冷却储藏第四节 果蔬的气调储藏第五节 果蔬的速冻第十章 调理食品的冻结第一节 调理食品的概念、特点及分类第二节 调理冷冻食品加工技术第三节 常见速冻调理食品的生产工艺第十一章 仪器冷藏库的管理与卫生附录参考文献

<<食品冷加工工艺>>

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>