

<<食品冷藏链技术与装置>>

图书基本信息

书名：<<食品冷藏链技术与装置>>

13位ISBN编号：9787111319979

10位ISBN编号：7111319974

出版时间：1970-1

出版时间：机械工业出版社

作者：谢晶

页数：277

字数：354000

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>

## <<食品冷藏链技术与装置>>

### 前言

食品工业是关系到国计民生的产业，也是一个国家经济发展水平的重要标志。近年来，我国食品工业生产总值和销售收入已连续多年位居国内制造业首位，成为我国国民经济的支柱产业之一，并已远远超过汽车工业、航天工业及新兴电子信息工业，成为国民经济中的第一大产业。

随着我国城镇人民生活水平的不断提高，食品消费日益要求方便、安全和健康。现代人的食品消费也出现了快速化、多样化、休闲化、绿色化、保健化的倾向。食品物流作为从农产品到消费者流通过程中的中心环节，对食品工业发展、实现食品营养安全的要求至关重要。

我国目前食品冷藏链物流水平与国际先进水平还有很大距离，突出表现在专业人才的匮乏及标准的缺失与不完善上。

针对上述情况，加强人才培养、提高制冷装备的技术水平、完善食品低温物流体系、加快食品物流信息现代化、建立食品物流的标准体系等，是目前我国亟待解决的问题。

本书力求在此方面尽可能多地介绍国内外先进经验和措施，为食品行业相关管理人员和技术人员提供可参考的全面、系统的资料，为行业服务。

本书由于作者水平和资料来源有限，难免存在一些不足之处，恳请读者批评指正。

## <<食品冷藏链技术与装置>>

### 内容概要

食品冷藏链技术与装置主要包括国内外食品物流的发展现状及趋势、食品冷藏链及设备组成、食品的保鲜技术、食品冷加工方法和装置、食品低温贮藏、食品的冷藏运输、食品低温销售和消费、冷藏链中的食品安全等内容。

食品冷藏链技术与装置可供从事食品物流相关行业的技术人员参考，也可供相关专业院校师生参考。

食品冷藏链技术与装置可供从事食品物流相关行业的技术人员参考，也可供相关专业院校师生参考。

食品冷藏链技术与装置前言

## &lt;&lt;食品冷藏链技术与装置&gt;&gt;

## 书籍目录

前言绪论 一、食品物流的国内外发展现状及趋势 二、食品冷藏链及设备组成 三、国内外食品冷藏链的发展现状与展望 第一章 食品的组成与变质 第一节 食品的组成 一、食品材料的基本构成 二、食品的化学组成 三、食品的分类 第二节 食品变质及影响因素 一、食品腐败变质的常见类型 二、引起食品腐败和变质的因素 第二章 食品的保鲜技术 第一节 食品化学保鲜技术 一、概述 二、食品防腐剂 三、食品杀菌剂 四、食品抗氧化剂与脱氧剂 第二节 食品物理保鲜技术 一、食品低温保鲜技术 二、食品气调保鲜技术 三、减压气调保鲜技术 四、臭氧保鲜技术 五、其他保鲜技术 第三章 食品冷加工方法和装置 第一节 食品低温保藏的原理和条件 一、食品低温保藏的原理 二、食品低温保藏的条件 第二节 冷却的方法和装置 一、食品冷却时的变化 二、食品冷却的方法 三、食品冷却的原理与设备 第三节 冻结的方法和装置 一、冻结速率的定义与冻结时间的计算 二、食品冻结时的变化 三、食品冻结的方法 四、食品冻结的装置 第四节 食品解冻方法与装置 一、食品的解冻方法 二、食品的解冻装置 第五节 食品真空冷冻干燥及其装置 一、食品真空冷冻干燥的原理和工艺 二、食品真空冷冻干燥装置 第四章 食品低温贮藏 第一节 食品冷藏和冻藏中的品质控制 一、食品冷藏时的物理和化学变化 二、食品冻藏时的物理和化学变化 第二节 冷库及相关仓储设备 一、冷库结构与分类 二、冷库热负荷计算 三、冷库制冷系统 四、冷库配套设施 五、食品库内装卸方式与装卸机械 第三节 果蔬的气调贮藏 一、气调贮藏的原理和方法 二、气调库建筑特点及气调库设备 三、气调库的方案设计 四、典型冷藏食品气调贮藏实例 第四节 冷库及气调库的管理 一、冷库的管理 二、气调库的管理 第五节 我国冷藏库的现状与发展趋势 一、我国冷藏库建设的现状 二、我国冷藏库与国际先进水平的差距 三、我国冷藏库建设的未来发展趋势 第五章 食品的冷藏运输 第一节 食品的陆上运输 一、铁路冷藏(保温)车 二、冷藏汽车 第二节 食品的海上运输 一、冷藏船的分类 二、冷藏船用制冷装置 三、船舶冷藏货舱 第三节 食品的航空运输 一、航空冷藏运输的特点 二、航空冷藏运输的发展前景 第四节 冷藏集装箱 一、冷藏集装箱的分类和应用 二、机械式冷藏集装箱 三、冷藏集装箱使用的主要特点 四、气调集装箱 第六章 食品低温销售和消费 第一节 食品冷藏陈列柜 一、商用冷冻冷藏柜的分类 二、商用冷冻冷藏柜的制冷系统 三、商用冷冻冷藏柜内温度的控制 四、食品在商用冷冻冷藏柜中存放的要求 五、陈列柜的合理使用与节电措施 第二节 食品在冰箱中的贮藏 一、家用冰箱的分类 二、食品在家用冰箱中存放的要求 三、家用冰箱的选择和节电措施 第七章 冷藏链中的食品安全 第一节 食品安全概论 一、食品物流质量安全的现状 二、食品物流的质量安全特性 三、食品物流质量安全控制的意义 第二节 食品流通中的安全技术 一、HACCP在食品冷藏链中的应用 二、典型蔬菜冷藏链物流与HACCP的应用实例 三、食品的TTT概念及货架期的监控 四、时间温度指示器(TTI)及其发展现状 第三节 食品溯源技术 一、可追溯系统概述 二、基于食品链的食品溯源系统解析 三、猪肉安全控制与可追溯系统溯源信息的分析和确定 第四节 典型的食品冷藏链 一、水产品冷藏链 二、冷却肉制品冷藏链 三、蔬菜水果冷藏链 四、乳制品冷藏链 参考文献

## &lt;&lt;食品冷藏链技术与装置&gt;&gt;

## 章节摘录

食品行业和农业关系紧密，是关系到国计民生的产业，也是一个国家经济发展水平的重要标志。改革开放30多年来，我国的食物行业得到了快速的发展，食物工业生产总值和销售收入已连续多年位居我国制造业首位，并已远远超过汽车工业、航天工业及新兴电子信息工业，成为国民经济中的第一大产业。

而食物物流，作为从农产品到消费者流通过程中的中心环节，对食物工业发展、实现食物营养安全至关重要。

“十一五”时期是全面建设小康社会的关键时期，也是贯彻落实科学发展观、推进社会主义新农村建设的第一个五年规划期。

站在这个新的历史起点上，食物物流行业要把握好这个重要的战略机遇，按照落实科学发展观的要求，全面提升行业自身的水平，为推动我国建立现代物流贮运配送体系，提高食物产品的附加值做出新的贡献，这对实现我国食物科技水平达到国际先进水平，实现我国食物行业的可持续发展具有重大的意义。

一、食物物流的国内外发展现状及趋势 (一) 国内外发展现状 1. 国外食物物流产业发展现状现代生活中，食物消费日益趋向方便、安全、健康，现代人的食物消费出现了快速化、多样化、休闲化、绿色化、保健化的倾向，对食物安全要求也越来越严格，这对食物物流提出了较高的要求。目前西方发达国家采取了多种措施，从食物生产的源头到生产工艺、生产和运输的外部环境，以及易腐食物的可追溯性和物流过程中的接口管理等方面都有了较大进展。

发达国家对易腐食物全部采用冷藏车和冷藏箱运输，冷藏率达到80%~90%，并利用先进的信息技术对食物流通全程监控，以及利用EDI等先进的信息技术，广泛采用铁路、公路、水路的多式联运形式进行食物流通。

而且，建立了大量现代化的食物加工厂、预冷库、冷藏库、运输中心、地方批发市场、超市、零售店等冷藏链节点，使消费者可以消费优质、安全的食物。

在发达国家中，美国、荷兰和日本的情况比较有代表性。

1) 美国的农业生产和贸易居于世界领先地位，食物物流量大且非常频繁。

在2004年美国谷物期末库存就达到5000多万t，占世界第一位。

由于美国农产品生产产品种繁多，长期处于稳定状态，食物生产和贸易活跃，在这种条件下，美国形成了一个庞大、通畅、高效的农产品物流体系，也是目前世界最为先进的食物物流体系。

<<食品冷藏链技术与装置>>

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>