

<<食品加工与保藏原理>>

图书基本信息

书名：<<食品加工与保藏原理>>

13位ISBN编号：9787122007506

10位ISBN编号：7122007502

出版时间：2007-8

出版单位：化学工业

作者：曾庆孝主编

页数：416

字数：699000

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>

<<食品加工与保藏原理>>

内容概要

本书较系统地阐述食品加工与制造过程涉及的主要工艺原理和技术进展。内容包括绪论，食品加工、制造的主要原料特性及其保鲜，食品热处理和杀菌，食品的非热杀菌与除菌，食品的低温处理与保藏，食品的干燥，食品浓缩和结晶，食品的微波处理，食品的辐照，食品的发酵、腌渍和烟熏，食品的化学保藏，食品包装。

本书可供高等院校食品科学与工程专业作教材，也可供食品科技工作者参考。

<<食品加工与保藏原理>>

作者简介

曾庆孝，男，1946年1月出生。

教授、博导。

曾教授一直从事食品科学与工程学科的教学与科研工作，主要研究兴趣为食品中大分子物质（蛋白质、多糖等）的特性、食物性与流变学、食品质量管理与安全控制、食品加工制造中新技术的应用。

已招收培养博士后1名，博士生19名，硕士生37名，访问学者4名（国外1名）。

研究方向为食品加工与保藏、食品工程（包括水产品加工工程）、食品质量与安全（包括水产品安全）。

为博、硕士及本科生开设过“食品工程进展”、“工程化食品”、“食品加工与保藏原理”等课程。

主持省高校电化教育研究项目“食品工艺原理多媒体教学软件开发研究”等教育改革项目和“食品加工与保藏原理”精品课程建设。

“食品加工与保藏原理”多媒体课程2005年获国家精品课程称号。

主编或参编著作8本。

其中，主编的“GMP与现代食品工厂设计”2006年由化学工业出版社，“食品加工与保藏原理”2002年由化学工业出版社，“食品生产的危害分析和关键控制点（HACCP）原理和应用”2000年由华南理工大学出版社，“食品科学与技术进展”1997年由华南理工大学出版社出版。

<<食品加工与保藏原理>>

书籍目录

绪论 一、食品工业及其在国民经济中的作用 二、我国食品与食品工业的分类及特点 三、我国食品工业发展面临的挑战 四、本课程的内容和目标 复习思考题 参考文献

第一章 食品加工、制造的主要原料特性及其保鲜 第一节 食品加工、制造常用的原、辅材料 一、食品加工、制造的基础原料 二、食品初加工的产品 三、食品加工、制造采用的辅助原料 四、食品添加剂 第二节 果蔬原料特性及保鲜 一、果蔬的基本组成及营养特征 二、果蔬原料的组织结构特性 三、果蔬原料采后的生理特性 四、果蔬原料的采收与采收后的处理 五、果蔬的贮藏保鲜技术 第三节 肉的原料特性及贮藏保鲜 一、肉的营养价值与肉制品加工 二、肉的组织结构特点及主要物理性质 三、畜、禽的屠宰与宰后肉品质的控制 四、肉的贮藏保鲜方法 第四节 水产原料特性及保鲜 一、水产原料及其特性 二、鱼的保鲜(活)方法 第五节 乳与蛋原料及其特性 一、乳及其贮藏特性 二、蛋的特性及保鲜 第六节 食品原(辅)料的安全性 一、农产品的质量安全 二、食品添加剂和加工助剂的合理使用 三、食品原辅料供给的安全管理 复习思考题 参考文献

第二章 食品热处理和杀菌 第一节 食品加工与保藏中的热处理 一、食品热处理的作用 二、食品热处理的类型和特点 三、食品热处理使用的能源和加热方式 第二节 食品热处理反应的基本规律 一、食品热处理的反应动力学 二、加热对微生物的影响 三、加热对酶的影响 四、加热对食品营养成分和感官品质的影响 第三节 食品热处理条件的选择与确定 一、食品热处理方法的选择 二、热能在食品中的传递 三、食品热处理条件的确定 四、典型的热处理方法和条件 复习思考题 参考文献

第三章 食品的非热杀菌与除菌 第一节 食品的非热杀菌 一、食品非热杀菌技术的种类 二、新型的食品非热杀菌技术 第二节 空气净化除菌 一、空气净化的目的及应用 二、空气过滤除菌 三、空气的杀菌 第三节 食品生产用水的净化除菌 一、食品工厂用水要求 二、水的净化除菌技术 复习思考题 参考文献

第四章 食品的低温处理与保藏 第一节 低温处理和食品加工与保藏 一、低温处理在食品工业中的应用 二、食品低温保藏的种类和一般工艺 三、食品低温保藏技术的发展 第二节 食品低温保藏的基本原理 一、低温对微生物的影响 二、低温对酶的影响 三、低温对食品物料的影响 第三节 食品的冷藏 一、冷藏食品物料的选择和预处理 二、冷却方法及控制 三、食品冷藏工艺和控制 四、冷却过程中冷耗量的计算 五、食品在冷却冷藏过程中的变化..... 第五章 食品的干燥 第六章 食品浓缩和结晶 第七章 食品的微波处理 第八章 食品的辐照 第九章 食品的发酵、腌渍和烟熏 第十章 食品的化学保藏 第十一章 食品包装 复习思考题 参考文献

<<食品加工与保藏原理>>

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>