

<<食品安全保藏学>>

图书基本信息

书名：<<食品安全保藏学>>

13位ISBN编号：9787501961412

10位ISBN编号：7501961417

出版时间：2008-5

出版时间：中国轻工业出版社

作者：刘兴华 编

页数：290

字数：426000

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>

<<食品安全保藏学>>

内容概要

本教材是按照现代物流理念，融入先进的食品物流技术，并根据我国的经济水平和食品市场实际情况，对原料类食品、半成品食品和工业制成品食品安全保藏的基本理论、主要方式及基本技术进行了比较全面、系统的阐述。

全书分为八章，依次介绍了食品的特性、食品保藏的原理、原料类食品的保藏、半成品食品的保藏、成品食品的保藏、食品流通中的保护、食品保藏中的质量安全控制和食品仓库的管理与卫生。

本教材内容翔实，注重理论联系实际，技术先进实用，既可作为高等学校食品质量与安全、食品科学与工程、农产品贮藏与加工等专业教材，也可作为食品学科有关方向研究生的教材或者教学参考书，同时也对在食品贮藏保鲜和食品物流领域从事科研、管理、营销的工作者有一定的应用和参考价值。

<<食品安全保藏学>>

作者简介

刘兴华，1972年7月生，江西吉安人，2004年7月毕业于厦门大学世界经济专业，获经济学博士学位，主要从事世界经济和国际金融理论研究，先后在《日本学刊》、《国际经贸探索》、《亚太经济》、《财贸研究》等核心期刊公开发表学术论文20余篇。

<<食品安全保藏学>>

书籍目录

绪论

- 一、食品安全保藏学概述
- 二、食品安全保藏学的现代发展简况
- 三、我国食品保藏的现状、存在问题及发展战略与对策

第一章 食品的特性

第一节 食品的化学特性

- 一、水分
- 二、食品中的天然物质
- 三、食品添加剂

第二节 食品的物理特性

- 一、食品的形态
- 二、食品的质地
- 三、食品的失重

第三节 食品的生物特性

- 一、食品中的微生物
- 二、食品中的酶
- 三、食品的生理代谢和生化变化

第二章 食品的保藏原理

第一节 引起食品变质的因素

- 一、生物因素
- 二、化学因素
- 三、物理因素
- 四、其它因素

第二节 食物中毒与危害因素

- 一、细菌性食物中毒
- 二、真菌性食物中毒
- 三、病毒性食物中毒
- 四、植物性食物中毒
- 五、动物性食物中毒
- 六、化学性食物中毒

第三节 食品保藏技术

- 一、降低温度
- 二、控制湿度
- 三、调节 气体成分
- 四、包装
- 五、食品化学保藏剂处理
- 六、辐照处理
- 七、建立食品冷藏链
- 八、掌握食品的保藏期限和货架期

第三章 原料类食品的保藏

第一节 粮食的储藏

- 一、粮堆的组成
- 二、粮堆的物理性质对粮食安全储藏的影响
- 三、储粮生理
- 四、微生物对储粮的影响

<<食品安全保藏学>>

- 五、害虫对储粮的影响
- 六、粮食发热及类型分析
- 七、粮食的储藏技术
- 第二节 果蔬的贮藏
- 一、苹果的贮藏
- 二、梨的贮藏
- 三、柑橘的贮藏
- 四、香蕉的贮藏
- 五、葡萄的贮藏
- 六、猕猴桃的贮藏
- 七、哈密瓜的贮藏
- 八、大白菜的贮藏（附甘蓝的贮藏）
- 九、番茄的贮藏
- 十、辣椒的贮藏
- 十一、菜豆的贮藏
- 十二、花椰菜的贮藏
- 十三、蒜薹的贮藏
- 十四、萝卜和胡萝卜的贮藏
- 十五、马铃薯的贮藏
- 十六、洋葱和大蒜的贮藏
- 十七、冬瓜和南瓜的贮藏
- 十八、食用菌类的贮藏
- 第三节 畜禽产品的保藏
- 一、肉的冷却与冻藏
- 二、牛乳的保藏
- 三、禽蛋的贮藏保鲜
- 第四节 水产品的保藏
- 一、水产品的低温保藏技术
- 二、水产品的化学保藏
- 三、水产品保藏新技术
- 第四章 半成品食品的保藏
- 第一节 小麦粉的储藏
- 一、小麦粉的特性与储藏原理
- 二、小麦粉的储藏条件
- 第二节 大米的储藏
- 一、大米的储藏特性
- 二、大米的储藏技术
- 三、大米的储藏方式
- 第三节 油脂的储藏
- 一、植物油脂的储藏
- 二、奶油的贮藏
- 第四节 干制品的保藏
- 一、茶叶的保藏
- 二、干菜的保藏
- 三、干果的保藏
- 第五节 腌制品的保藏
- 一、腌制鱼的保藏

<<食品安全保藏学>>

二、腌腊肉制品的保藏

三、腌菜制品的保藏

第六节 速冻食品的保藏

一、速冻果蔬的保藏

二、冻结调理水产食品的保藏

第七节 食糖与食盐的保藏

一、食糖的保藏

二、食盐的保藏

第五章 成品食品的保藏

第一节 杀菌密封包装食品的保藏

一、罐头的保藏

二、酒类的保藏

三、软饮料的保藏

四、消毒乳的保藏

五、酱油和食醋的保藏

第二节 其它包装食品的保藏

一、面包的保藏

二、饼干的保藏

三、糕点的保藏

四、糖果和巧克力的保藏

五、蜜饯的保藏

六、酸奶的保藏

第六章 食品流通中的质量安全控制

第一节 食品的流通

一、食品流通的概念和形式

二、食品流通过程及内容

第二节 食品运输中的质量安全控制

一、食品的包装

二、运输前的预冷

三、运输的环境条件及其控制

四、运输的方式和工具

五、运输中的卫生要求

六、运输中质量安全控制的基本要求及措施

第三节 食品销售中的质量安全控制

一、销售部门必须具备的贮藏条件

二、销售过程中的质量安全控制

三、餐饮行业的冷藏

第四节 食品消费中的质量安全控制

一、购买新鲜优质的食品

二、食品在消费中的质量安全控制措施

三、正确消费，以获取更多营养

第五节 食品的冷链流通

一、食品冷藏链的分类和组成

二、实现冷藏链的条件

三、食品冷藏运输

四、食品冷藏销售和消费

五、冷藏链中的温度监控及食品货架寿命预测

<<食品安全保藏学>>

六、我国食品冷藏链的发展对策及趋势

第七章 食品仓库的管理与卫生

第一节 食品仓库的类型

一、常温贮藏库

二、机械冷藏库

三、气调贮藏库

第二节 食品库房的管理

一、食品入库前的准备工作

二、食品仓库的环境条件控制

三、仓库管理的辅助措施

四、食品出库

第三节 食品仓库的卫生要求

一、工作人员的卫生要求

二、仓库内的卫生要求

三、食品仓库周围环境的卫生要求

四、食品仓储的卫生要求

<<食品安全保藏学>>

章节摘录

第一章 食品的特性[教学目标]了解食品的化学特性、物理特性、生物特性的内涵及其与食品品质的关系、对食品保藏性的影响，掌握食品贮藏流通中各种特性的变化规律或趋势。

第一节 食品的化学特性大多数食品都有着诱人的色、香、味，主要与食品中含有的碳水化合物、蛋白质、维生素、有机酸、矿物质、风味物质和色素等化学物质有关。

这些物质在食品保藏过程中，由于各种因素的作用而发生的变化将对食品的安全保藏和品质产生重要影响。

因此，要搞好食品的流通和安全保藏，就必须了解这些化学成分的特性、变化规律及其对食品品质的影响。

一、水分（一）食品中水的含量及其存在状态水几乎存在于所有的食品中，不同种类的食品含水量是不同的，多数食品的含水量可达70%或更高。

但是，水在生物体中的分布是不均匀的。

对动物性食品来说，肌肉、脏器、血液中的含水量最高（70% - 80%），皮肤次之（60% - 70%），骨骼的含水量最低（12% - 15%）；对植物性食品来说，不同品种之间、同种植物的不同组织之间、不同的成熟度之间，水分含量也不相同。

一般来说，叶菜类较根茎类含水量要高得多，营养器官含水量较高（70% - 90%），而繁殖器官含水量较低（12% - 15%）。

主要食品及食品原料的含水量见表1—1所示。

水在食品中的存在状态主要有两种：自由水和结合水。

自由水和普通液态水完全相同，而结合水则是与亲水性物质结合在一起的水，水分子处于束缚状态，蒸发困难，0℃下不结冰。

大部分结合水没有溶解其它物质的能力，特别是不能为微生物生长发育所利用。

例如，果酱、加糖炼乳等，水分含量很高，但常温下很难腐败，主要是因为水分与大量的糖相结合，大部分水以结合水的状态存在，细菌、霉菌等不能利用这些结合水。

自由水和结合水的比例可以用水分活度（ A_w ）表示，水分活度也可看作食品表面的蒸汽压 P 与纯水的蒸汽压 P_0 之比。

纯水的水分活度为1.0，水分活度越小，自由水所占比例越小，结合水所占比例越大。

<<食品安全保藏学>>

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>