

<<生鲜食品新型加工及保藏技术>>

图书基本信息

书名：<<生鲜食品新型加工及保藏技术>>

13位ISBN编号：9787506472210

10位ISBN编号：750647221X

出版时间：2011-3

出版时间：中国纺织出版社

作者：张O，李春丽 编著

页数：416

字数：305000

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>

<<生鲜食品新型加工及保藏技术>>

内容概要

本书介绍了生鲜食品保藏业的现状和发展趋势，并对生鲜食品加工前的保鲜技术以及生鲜食品速冻加工、干燥加工、非热杀菌、包装技术等主要加工保藏新技术的理论及应用进行了分类阐述。

本书可供高等院校食品工程、农产品加工工程及食品加工专业的研究生和高年级本科生以及研究院(所)和企业的研究及开发人员参考。

<<生鲜食品新型加工及保藏技术>>

书籍目录

第一章 现代生鲜食品加工保藏业面临的挑战及发展对策

第一节 现代生鲜食品加工保藏业面临的挑战

- 一、生鲜食品的加工保藏与营养问题
- 二、生鲜食品摄入与疾病(或身体不适)关系的问题
- 三、生鲜食品的安全性问题
- 四、生鲜食品加工保藏中的废弃物处理问题
- 五、生鲜食品加工的操作规范
- 六、中国生鲜食品加工业面临的挑战

第二节 我国生鲜食品加工保藏业存在的差距和发展对策

- 一、生鲜食品加工保藏业存在的差距
- 二、我国生鲜食品加工保藏业的发展对策

第二章 生鲜食品加工前的保鲜新技术

第一节 生鲜食品的化学成分及保鲜特点

- 一、生鲜食品的主要化学成分
- 二、生鲜食品的保鲜特点

第二节 生鲜食品的分类保鲜方法及其新技术简介

- 一、物理保鲜新方法及其技术
- 二、化学保鲜新技术
- 三、生物保鲜新方法及其技术

.....

第三章 生鲜食品速冻加工及冻藏新技术

第四章 生鲜食品干燥加工及其保藏新技术

第五章 生鲜食品的非热杀菌保藏新技术

第六章 影响生鲜食品保藏性能包装新技术

第七章 影响生鲜食品加工的品质控制新技术体系

参考文献

<<生鲜食品新型加工及保藏技术>>

章节摘录

(1) 脂肪：对脂肪，尤其对饱和脂肪酸的摄取应减少，在冠心病发病率高的国家，平均脂肪摄入量占总热能摄入的40%，建议最好减少到30%。

35%。

对多不饱和脂肪酸目前还没有达成一致，一些权威人士指出，多不饱和脂肪酸可降低血液中的胆固醇含量，而另一些权威人士则强调应减少总脂肪摄入量，因此，食品中只有在必须用脂肪时才可考虑用多不饱和脂肪酸取代饱和脂肪酸。

20世纪90年代，英国已建议将总脂肪摄入量减少到17%，饱和脂肪酸减少到11%。

(2) 胆固醇：对饮食中的胆固醇，专家没有一致的意见。

一般认为，平均每天350~450mg的摄入量是不会过量的。

有证据表明，每天摄入上述含量胆固醇对于血液中的胆固醇含量影响不大。

目前美国平均每人每天摄入600mg，研究者发现，摄入超过400mg时，摄入胆固醇与血液中的胆固醇含量呈直线关系，因此研究者建议摄入量最好减少到300mg或更少。

(3) 盐：人类平均每天摄入盐10~12g，大约是人体生理机能需要的10倍。

盐摄入太多可能引起高血压，因此目前专家建议减少普通盐的摄入。

如美国的专家报告中建议盐的摄入量减少到每人每天3~5g，英国的专家报告中也建议减少盐的摄入。

(4) 糖：欧美等国成年人以往的膳食中，蔗糖占有的比例太高，往往达总能量的20%以上。

许多研究，尤其是流行病学方面的研究表明，体重过高、糖尿病、龋齿、动脉硬化症和心肌梗死都与食用大量的糖有关。

……

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>