

<<食品包装学>>

图书基本信息

书名：<<食品包装学>>

13位ISBN编号：9787514201970

10位ISBN编号：7514201971

出版时间：2012-1

出版时间：印刷工业出版社

作者：杨福馨 编

页数：241

字数：380000

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>

## <<食品包装学>>

### 内容概要

本书是“普通高等教育包装工程本科专业规划教材”中的一本，紧扣2010年国家教育部包装教学分指导委员会《普通高等学校包装工程本科专业教学规范》中对食品包装学课程提出的要求，同时结合了国内外食品包装技术的发展。

本书共分十章，全面系统介绍了食品包装概论、食品变质与包装原理、食品包装技术要求、包装食品腐败反应原理、食品包装保质期预测理论与方法、典型食品包装工艺与质量控制等内容，反映了当代国内外有关食品包装的新理念、新技术、新工艺等最新技术成果和标准法规等。

本书可作为高等学校包装工程专业及相关专业教材，也可作为食品与包装相关专业的科研、设计、生产技术人员和商贸流通领域有关管理人员的实用参考书。

## <<食品包装学>>

### 书籍目录

#### 第一章 食品包装概论

##### 第一节 食品包装的特点、技术过程及其基本要求

- 一、食品包装的特点
  - 二、食品包装的技术过程
  - 三、食品包装的基本要求
- ##### 第二节 食品与包装的关系
- 一、量变引发关系
  - 二、带动发展关系
  - 三、互为依存关系
  - 四、保护促进关系
  - 五、流通保证关系
  - 六、增值转换关系

##### 第三节 食品包装技术的历史、现状与发展趋势

- 一、食品包装的历史
- 二、食品包装的现状
- 三、食品包装的发展趋势

##### 思考题

#### 第二章 食品变质与包装原理

##### 第一节 生物污染变质与包装原理

- 一、食品中常见细菌及危害
- 二、食品中常见霉菌及危害
- 三、病毒与酵母菌
- 四、控制生物污染的包装原理

##### 第二节 化学污染变质与包装原理

- 一、硝胺类化合物
- 二、多氨基联苯化合物与多溴联苯化合物
- 三、多环芳烃类化合物
- 四、酶化学污染
- 五、脂肪氧化及加热产物
- 六、重金属的污染
- 七、控制化学污染的包装原理

##### 第三节 农药残毒污染变质与包装原理

- 一、农药残毒污染
- 二、植物生长调节剂残留污染
- 三、控制农药残毒污染的包装原理

##### 第四节 其他污染变质与包装原理

- 一、热污染及变质
- 二、光污染及变质
- 三、放射性污染与危害

##### 思考题

#### 第三章 食品包装技术要求

#### 第四章 包装食品腐败反应原理

#### 第五章 食品包装保质期预测理论与方法

#### 第六章 典型食品包装工艺与质量控制

#### 第七章 食品包装安全

<<食品包装学>>

第八章 食品包装标准与法规

第九章 食品包装保质与安全评价

第十章 食品包装促销设计技术与应用

参考文献

## &lt;&lt;食品包装学&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：5.交链孢霉属 该霉菌属是粮食种子皮下重要的寄生菌，在新收获的各类种子上很多。

寄生在粮食上的主要是该属中的细交链孢霉，它属于低温性、高湿性菌类，生长最低温度为6℃，最适温为25~30℃；最低水活度为0.85~0.94。

呈暗绿色、黑色、暗褐色等。

其中有此菌群（如互隔交链孢霉）可引起蔬菜食品变质。

6.葡萄孢属 该霉菌属又称灰霉。

腐生或寄生在许多植物上引起“灰霉病”。

在食物种子尤其玉米籽粒及其枯死籽粒表面常存在。

属低温湿生性霉菌（为代表的有灰色葡萄孢霉）。

发育最低温度为-5℃，最低水活度为0.92~0.94，呈灰色、褐色等。

该霉菌属是蔬菜食品上常见的腐败菌，同时还可以引起水果败坏。

7.芽枝霉 该霉菌属又称枝孢毒素，多腐生菌。

系低温高湿度毒素菌。

发育最低温度为-7℃，生长适温为18~28℃，最高温度为30~32℃；最低水活度0.88~0.94。

呈棕绿色、黑色、黑褐色等。

危害粮食及肉类食品，特别是水分含量高的粮食及肉类在低温储藏时极易被此菌危害而腐烂变质。

8.镰刀菌属 该霉菌属种类很多，在自然界分布很广，其有性阶段多为作物病原菌。

该菌属在粮食上大量存在。

其菌多数为中温性，少数为低温性。

发育温度为4~32℃，最适宜温度为25℃，高于37℃则不易萌发，水活度为0.8~1.0。

该菌在低温下引起高水活度的食品和粮食变质，它可引起谷物及果蔬霉烂，有的还可以产生毒素，误食则导致人、畜中毒。

9.地霉属 该霉菌属中最常见的白地霉。

地霉属多见于泡菜、动物粪便、有机肥料、腐烂的果蔬及其他植物残体中。

该霉菌属可引起果蔬霉烂。

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>