

<<易腐品冷链百科全书>>

图书基本信息

书名：<<易腐品冷链百科全书>>

13位ISBN编号：9787811119442

10位ISBN编号：7811119447

出版时间：2011-10

出版时间：东华大学出版社

作者：（美）克拉克，周水洪，欧阳军 著

页数：246

字数：406000

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>

<<易腐品冷链百科全书>>

内容概要

《易腐品冷链百科全书》（第二版）保留了第一版的“全程冷链”视角，借鉴发达国家已经建立的“从田间到餐桌”的一体化冷链物流体系，并结合我国冷链物流发展的实际情况，更加系统和全面的阐述了各种易腐品的冷链（如食品、药品、鲜花等），包括冷链和易腐品的基础知识、全程冷链的讲解（从田间采收、预冷、低温仓储、冷藏运输到低温销售）、冷链温度追溯、质量检测等内容。该书不仅适用于高校学生，其中包含的大量提高企业运营效率、降低风险和成本的内容，还适用于企业管理人员（如项目经理、市场经理、应用工程师等）和广大操作人员，是一本不可多得的好书。

作者简介

刘芳 博士

现任英格索兰冷链学院副院长

在食品科学及易腐食品冷藏方向，拥有10年的学习和科研经验。

攻读博士期间主要研究方向为低温贮藏过程中食品特性研究，微生物共生拮抗模型研究等，并发表3篇SCI文章、2篇EI文章、一篇中文核心期刊和两篇国际会议论文。

于2009年加入英格索兰公司，并担任冷链科学与培训经理，在培训领域有着丰富的经验，并先后于国内国际进行了50余场专业知识讲座和培训。

刘芳博士正致力于冷链科学与技术的研究，并将国际先进的冷链科学与技术在国内传播与分享，旨在提高国内的易腐品保鲜及食品安全现状。

周水洪，博士，现任英格索兰气温解决方案系统研发工程师，在研究高效运输制冷机组方面有着多年经验。

周水洪博士2002年获西安交通大学学士学位，于2004和2007年获华南理工大学硕士和博士学位。

攻读博士学位期间主要研究方向为制冷系统强化传热技术及换热器的优化设计。

发表3篇EI文章、6篇中文核心期刊和1篇国际会议论文。

周水洪博士于2007年加入英格索兰公司，任系统工程师，并担任新型换热器研发项目经理，参与多个Thermo

King和Hussmann的新项目开发。

周水洪博士正致力于冷链科学与技术的研究，发表论文2篇，注重高效节能、高可靠性的冷链运输与零售展示制冷设备的研发。

欧阳军，现任英格索兰气温控制部亚太区研发工程师，欧阳军博士于2000和2002年分别获得清华大学学士和硕士学位。

2003-2006年在日本京都大学留学并获得能源科学博士学位。

此后在日本从事节能产品开发。

2009年加入英格索兰公司，担任气温控制部亚太区研发工程师，致力于空调制冷设备节能和食品安全方面的研发工作。

在学习期间发表多篇论文，并参加多个国际会议。

工作后申请发明专利3项。

刘芳博士 现任英格索兰冷链学院副院长

在食品科学及易腐食品冷藏方向：拥有10年的学习和科研经验。

攻读博士期间主要研究方向为低温贮藏，过程中食品特性研究，微生物共生拮抗模型研究等，并发表3篇SCL文章、2篇EI文章、一篇中文核心期刊和两篇国际会议论文。

于20。

9年加入英格索兰公司，并担任冷链科学与培训经理，在培训领域有着丰富的经验，并先后于国内国际进行了50余场专业知识讲座和培训。

刘芳博士正致力于冷链科学与技术的研究，并将国际先进的冷链科学与技术在国内传播与分享，旨在提高国内的易腐品保鲜及食品安全现状。

现任英格索兰知识及培训管理经理

主要职责是为企业专家咨询和培训服务，以帮助他们建立和改善冷藏供应链。

Clark博士有着18年的科学教育、拓展、工程项目管理、职业工作团队简易化和知识研究管理的经验。

她曾在东新墨西哥大学和新墨西哥州大学担任化学、生物化学、细胞生物学和蛋白质化学教授。

Clark博士在德克萨斯州卢博克市的德克萨斯理工大学获得生物化学学士学位以及化学博士学位(研究

<<易腐品冷链百科全书>>

方向为生物化学和分子生物学)。

书籍目录

第一章 易腐品冷链概况

- 1.1 引言
- 1.2 冷链的涵义
 - 1.2.1 冷链的定义
 - 1.2.2 冷链的对象
 - 1.2.3 冷链的环节
- 1.3 冷链的意义
 - 1.3.1 冷链与健康
 - 1.3.2 冷链的经济效益
 - 1.3.3 冷链的社会效益
- 1.4 冷链相关法律法规
 - 1.4.1 全球易腐品安全法律法规
 - 1.4.2 发达国家食品安全法律法规
 - 1.4.3 中国食品安全法律法规
 - 1.4.4 发达国家与中国食品安全法律法规比较
- 1.5 中国冷链的机遇与挑战
 - 1.5.1 中国冷链的机遇
 - 1.5.2 中国冷链的挑战

1.6 总结

思考题

第二章 水果和蔬菜

- 2.1 引言
- 2.2 果蔬的呼吸作用
 - 2.2.1 呼吸作用与呼吸强度
 - 2.2.2 影响果蔬呼吸作用的因素
- 2.3 乙烯对果蔬成熟和衰老的影响
 - 2.3.1 乙烯对呼吸作用的影响
 - 2.3.2 乙烯对果蔬衰老的影响
- 2.4 贮存条件对果蔬品质的影响
 - 2.4.1 温度的影响
 - 2.4.2 湿度的影响
 - 2.4.3 气体成分的影响
- 2.5 果蔬消费新趋势——鲜切产品
 - 2.5.1 鲜切产品的种类
 - 2.5.2 鲜切产品的特点

2.6 总结

思考题

第三章 果蔬的采收

- 3.1 引言
- 3.2 采收方法
 - 3.2.1 人工采收
 - 3.2.2 机械采收
- 3.3 果蔬成熟度的判断
 - 3.3.1 成熟度的概念
 - 3.3.2 成熟过程的变化

<<易腐品冷链百科全书>>

3.3.3 采收成熟度判断标准

3.4 果蔬采收注意事项

3.4.1 产品安全

3.4.2 产品品质

3.5 总结

思考题

第四章 果蔬的包装

4.1 引言

4.2 贮运包装

4.2.1 贮运包装的作用

4.2.2 贮运包装的类型

4.2.3 贮运包装的标准规格

4.2.4 贮运包装的要求

4.2.5 贮运包装的测试

4.2.6 贮运包装实例(瓦楞纸箱)

4.3 销售包装

4.3.1 销售包装的作用

4.3.2 销售包装的类型

4.3.3 销售包装的规格

4.3.4 销售包装的要求

4.3.5 销售包装实例(气调包装)

4.4 总结

思考题

第五章 预冷

5.1 引言

5.2 冷却

5.2.1 冷却方法

5.2.2 冷却参数的计算

5.3 冷冻

5.3.1 冻品及其变质过程

5.3.2 冷冻果蔬需要考虑的主要因素

5.3.3 冷冻技术与设备

5.3.4 冷冻机的选择与操作

5.4 总结

思考题

第六章 低温仓储

6.1 引言

6.2 低温仓储设施的类型

6.3 低温仓储设施的设计

6.3.1 热负荷的定义

6.3.2 产品要求

6.3.3 制冷系统的选型

6.3.4 制冷设备的选型

6.3.5 建筑和系统特征

6.3.6 能量效率

6.3.7 设备设置和人员问题

6.3.8 保险问题

<<易腐品冷链百科全书>>

6.4 设备运行和维护的最佳方法

6.4.1 温度监测与跟踪

6.4.2 维修与服务

6.4.3 培训

6.5 总结

思考题

第七章 冷藏运输

7.1 引言

7.2 运输制冷的基础知识

7.3 陆路运输

7.3.1 陆路运输制冷方法

7.3.2 设备设计及选型

7.3.3 设备运行、维护及保养

7.3.4 货物装载及搬运

7.4 水路运输

7.4.1 冷藏集装箱

7.4.2 冷藏船

7.5 航空运输

7.5.1 设备设计及选型

7.5.2 设备运行及维护方法

7.5.3 装卸及处理

7.6 温度监控及货物兼容性

7.6.1 温度监控

7.6.2 货物兼容性

7.7 总结

思考题

第八章 零售

8.1 引言

8.2 零售低温贮存中的冷藏间与冷冻间

8.3 超市设备及应用

8.3.1 超市陈列展示柜

8.3.2 超市中的其他制冷设备

8.4 便利店设备及应用

8.5 食品服务门店设备及其应用

8.6 设备运行及维护方法

8.6.1 设备运行

8.6.2 设备维护

8.6.3 培训

8.7 总结

思考题

第九章 冷链温度监控

9.1 引言

9.2 冷链温度监控概述

9.2.1 温度监控的目的

9.2.2 温度监控的类型

9.2.3 温度监控规程

9.2.4 温度的测量布置

<<易腐品冷链百科全书>>

9.2.5 冷链管理信息系统

9.3 冷链温度监控相关设备与技术

9.3.1 产品温度监测设备与技术

9.3.2 设备运行监控系统

9.3.3 其它设备与技术

9.4 冷链监控规范与实例

9.4.1 冷链的温度监控规范

9.4.2 固定冷藏设备的监控实例

9.4.3 移动运输设备和产品温度的监控实例

9.5 总结

思考题

第十章 易腐品安全、质量和配送管理

10.1 引言

10.2 影响易腐品质量与安全的关键因素

10.2.1 温度

10.2.2 清洁度

10.2.3 兼容性

10.2.4 质量安全控制

10.3 易腐品质量、安全和配送效率之间的平衡

10.3.1 农场

10.3.2 加工中心

10.3.3 配送中心

10.4 总结

思考题

第十一章 易腐品质量评估

11.1 引言

11.2 果蔬产品质量评估

11.2.1 质量测试的简单技巧

11.2.2 外观

11.2.3 风味

11.2.4 质构

11.2.5 营养

11.2.6 安全

11.3 总结

思考题

第十二章 易腐品品质常见问题与解析

12.1 引言

12.2 造成农产品损伤的一般原因

12.2.1 不当的包装操作或工作流程

12.2.2 不当的运输操作

12.3 总结

思考题

案例篇

案例一：草莓冷链物流

案例二：冰淇淋冷链物流

案例三：猪肉冷链物流+

案例四：花卉冷链物流

<<易腐品冷链百科全书>>

案例五：牛奶冷链物流

参考文献

附录

附录一：专业术语

附录二：彩色对比图

附录三：著名企业推介

<<易腐品冷链百科全书>>

编辑推荐

刘芳等编著的《易腐品冷链百科全书(第2版)》全面介绍易腐食品冷藏链中各环节的相关技术,包括预冷、冷冻加工、冷藏运输、低温仓储、冷藏配送和冷藏销售等,并对冷藏链全程的温度监控与追踪、有效性评估和其中的瓶颈问题提供了解决方案。

该书从操作、过程控制和设备三个角度阐述影响冷藏链的多种因素,将冷藏链知识、解决方案、实践案例相结合。

内容还涉及如何提高冷藏链经营的效益、降低运营的成本,确保人员安全、食品安全,以及冷藏链运营节能环保等。

对普及冷藏链知识、为冷藏链运营商等提供相应的技术手段具有很好的参考价值。

<<易腐品冷链百科全书>>

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>