

《冻干食品》

图书基本信息

书名：《冻干食品》

13位ISBN编号：9787501921690

10位ISBN编号：7501921695

出版时间：1998-05

出版社：中国轻工业出版社

作者：刘志胜,等

页数：197

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

书籍目录

绪论

- 一、冻干食品的特点
- 二、国内外冻干食品发展概况
- 三、我国冻干食品发展前景

第一章 食品物料的冻结

第一节 水溶液的冻结

- 一、水的冻结
- 二、水溶液的冻结

第二节 食品的冻结

- 一、食品的冻结点
- 二、食品的共晶点与共熔点
- 三、食品水分冻结率
- 四、冷冻曲线和最大冰晶生成带
- 五、晶核在食品冻结中的作用

第三节 冻结对食品结构的影响

- 一、固态食品的冻结
- 二、液态食品的冻结

第二章 冷冻干燥

第一节 升华干燥的基本原理

- 一、水的三相点
- 二、升华的基本条件
- 三、升华干燥的必要条件

第二节 冻干过程的一般描述

- 一、升华界面
- 二、冻干层的结构
- 三、升华干燥中的传热与传质
- 四、升华干燥的形式
- 五、冻干曲线
- 六、塌陷
- 七、解析干燥

第三节 冻干数学模型分析

- 一、升华干燥数学模型
- 二、干燥室压强对 τ 和 D 的影响

第四节 降低冻干能耗的研究

- 一、物性参数和过程参数的研究
- 二、冻干过程模型的研究
- 三、过程操作和控制的研究

第三章 食品冻干工艺

第一节 食品冻干前的预处理

- 一、固态食品
- 二、液态食品

第二节 食品冻干工艺条件

- 一、冻干机的装载量
- 二、干燥温度

第三节 冻干果蔬

- 一、冻干蘑菇
- 二、冻干大蒜粉

三、冻干芦笋

四、冻干胡萝卜

第四节 冻干牛肉

一、影响冻干牛肉质量的主要因素

二、冻干生牛肉片

三、冻干熟牛肉片

四、赋形剂的使用

第五节 冻干速溶咖啡

一、速溶咖啡的品质指标

二、有关浓缩液冷冻的几项专利

三、冷冻速率和提取液浓度对咖啡质量的影响

四、冷冻及冻干条件对咖啡质量的影响的定量研究

第六节 冻干速溶茶

一、茶液共熔点的测定

二、茶液冻干曲线的确定

三、茶液浓度对冻干时间的影响

四、茶液的最佳冻干厚度

五、操作压力对冻干时间的影响

第七节 冻干鱼片

一、生产工艺流程

二、冻干鱼片质量

第四章 冻干食品的品质

第一节 冻干食品的感官品质

一、冻干食品的复水能力

二、冻干食品的风味、色泽与质构

三、冻干食品的体积质量

第二节 冻干食品的营养品质

一、脱水食品营养成分损失动力学

二、脱水对蛋白质、氨基酸的影响

三、脱水对维生素的影响

第五章 冻干食品的包装与贮存

第一节 冻干食品的水分含量与品质变化

一、冻干食品残留水分量

二、冻干食品的吸湿性

三、水分含量对冻干食品品质的影响

第二节 冻干食品的氧化

一、冻干食品中脂肪的氧化

二、冻干食品中类胡萝卜素的氧化

三、预防冻干食品氧化变质的措施

第三节 冻干食品中的微生物

第四节 冻干食品的包装

一、干燥后处理

二、冻干食品的包装材料

三、包装前压缩

四、对包装室的要求

第六章 冻干食品生产设备

第一节 冻结方法及装置

一、形成多孔块状的高真空瞬间速冻设备

二、流化床冻结器

三、液体氟利昂冷冻器

四、液氮冷冻装置

第二节 干燥室

一、搁板

二、料盘

第三节 加热系统

一、传导加热

二、辐射及微波加热

第四节 真空装置

一、机械真空泵

二、蒸汽喷射泵

第五节 水蒸气凝结器

一、对水蒸气凝结器的要求

二、水蒸气凝结器的结构型式

第六节 干燥设备

一、间歇式冷冻干燥设备

二、连续式冷冻干燥机

附录：

附录一 脱水大蒜技术要求（ISO5560：1997）

附录二 脱水洋葱技术要求（ISO 5559：1995）

主要参考文献

《冻干食品》

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:www.tushu000.com