

《食品工艺学(上册)》

图书基本信息

书名：《食品工艺学(上册)》

13位ISBN编号：9787501905676

10位ISBN编号：7501905673

出版时间：1994-05

出版社：中国轻工业出版社

页数：759

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

《食品工艺学(上册)》

内容概要

食品工艺学（上册），ISBN：9787501905676，作者：熊慧珊 编辑

书籍目录

绪论

第一篇 食品保藏

第一章 食品干藏

第一节 食品干藏原理

一、水分和微生物的关系 水分活度

二、干制对微生物的影响

三、干制对酶活性的影响

四、对食品干制的基本要求

第二节 食品干制的基本原理

一、对湿热转移有影响的重要因素

二、食品的结合水分

三、干制过程中食品水分状态的变化

四、食品干制过程的特性

五、干制过程中潮湿物料的湿热传递

六、合理选用食品干制工艺条件的途径

第三节 干制过程中食品的主要变化

一、干制时食品的物理变化

二、干制时食品的化学变化

第四节 食品的干制方法

一、晒干和风干

二、空气对流干燥

三、滚筒干燥

四、真空干燥

五、冷冻干燥(或升华干燥)

第五节 干制品的包装和贮藏

一、包装前干制品的处理

二、干制品的包装

三、干制品的贮藏

第六节 干制品压块

第七节 干制品水分、干燥比和复水性

一、干制品水分、水分蒸发量和干燥比

二、干制品的复原性和复水性

第八节 半干半潮食品

第二章 食品冷冻保藏

第一节 低温防腐的基本原理

一、低温对酶活性的影响

二、低温对微生物的影响

第二节 对低温保藏食品的工艺要求

第三节 食品冷藏

一、预冷或冷却

二、食品冷藏工艺

三、食品冷藏的易变性

四、食品的干缩度

五、冷藏食品的回热

六、冷却和冷藏技术的应用

第四节 食品冻藏

一、冻制或冻结前对原料加工的工艺要求

- 二、食品的冻结
- 三、冻制食品的包装
- 四、冻制食品的贮藏
- 五、冻制食品的解冻
- 第三章 食品罐藏
- 第一节 罐藏容器
 - 一、罐藏容器的性能和要求
 - 二、金属罐
 - 三、玻璃罐（瓶）
 - 四、软罐头（高压杀菌复合塑料薄膜袋）
 - 五、其他
- 第二节 装罐和预封
 - 一、装罐前容器的准备
 - 二、装罐的工艺要求
 - 三、装罐方法
 - 四、预封
- 第三节 排气
 - 一、排气效果
 - 二、罐头食品内真空度的测定
 - 三、排气方法
 - 四、影响罐头食品真空度读数的因素
- 第四节 罐头的密封
 - 一、金属罐的密封
 - 二、玻璃罐（瓶）的密封
- 第五节 软罐头（高压杀菌复合薄膜袋）的装料、排气和密封
 - 一、软罐头的装料
 - 二、软罐头的排气
 - 三、软罐头的密封
- 第六节 罐头食品的杀菌和冷却
 - 一、罐头食品的腐败及腐败菌
 - 二、细菌的耐热性
 - 三、酶的耐热性
 - 四、罐头食品的传热
 - 五、罐头食品杀菌加热时间的推算
 - 六、杀菌工艺条件
 - 七、罐头食品加热杀菌方法和装置
- 第七节 罐头食品容器的腐蚀和变色
 - 一、常见罐壁腐蚀和变色的现象
 - 二、镀锡铁罐内壁的酸腐蚀
 - 三、镀锡铁罐内壁的变色
 - 四、罐头食品外壁的腐蚀
- 第四章 食品辐射保藏
- 第一节 概述
 - 一、食品辐射的意义
 - 二、食品辐射的国内外简况
- 第二节 辐射的基本原理
 - 一、放射性同位素及辐射
 - 二、放射性衰变及放射性比度
 - 三、辐射的能量

- 四、辐射源
- 五、有关诱感放射性的问题
- 六、辐射或照射计量单位
- 第三节 食品辐射技术的化学与生物学效应
 - 一、食品的辐射化学效应
 - 二、食品的辐射生物学效应
- 第四节 辐射在食品保藏中的应用
 - 一、应用于食品上的辐射类型
 - 二、食品辐射
 - 三、包装
 - 四、辐射食品的卫生研究
- 第五章 食品腌渍和烟熏保藏
 - 第一节 食品腌渍保藏的理论基础
 - 一、溶液及其浓度
 - 二、扩散和渗透
 - 三、微生物细胞的扩散和渗透现象
 - 四、食盐在食品保藏中的作用
 - 五、食糖在食品保藏中的作用
 - 第二节 食品发酵和保藏
 - 一、发酵的概念
 - 二、发酵对食品品质的影响
 - 三、微生物在食品中作用的类型
 - 四、控制食品发酵的因素
 - 第三节 食品腌制
 - 一、食品腌制方法
 - 二、腌制过程中有关因素的控制
 - 三、腌制品的成熟
 - 第四节 烟熏
 - 一、烟熏目的
 - 二、熏烟成分
 - 三、熏烟的产生
 - 四、熏烟的性质
 - 五、腌制品上熏烟的沉积
 - 六、烟熏装置
 - 七、燃料的性质
 - 八、烟熏时的加热蒸煮
 - 九、冷熏和热熏
 - 十、液态烟熏制剂
- 第六章 食品化学保藏
 - 第一节 食品添加剂和防腐剂的使用问题
 - 第二节 化学防腐剂
 - 一、抗菌剂
 - 二、生物代谢产物
 - 第三节 抗氧化剂
 - 一、防止食品霉败用的抗氧化剂
 - 二、防止褐变用抗氧化剂

精彩短评

1、刷专业

《食品工艺学(上册)》

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