

《食品商品学》

图书基本信息

书名：《食品商品学》

13位ISBN编号：9787300019826

10位ISBN编号：730001982X

出版时间：1984-04

出版社：中国人民大学出版社

作者：江小梅

页数：392

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

《食品商品学》

内容概要

食品含有维持人体生命生存和延续所需的物质和能量，所以食品成为人类赖以生存的最基本的生活资料。随着时代的发展和科技的进步，食品的种类和品种越来越多，人们对食品质量的要求也越来越高，而且不同人群对食品有不同的质量要求。而食品商品学要研究食品的分类，各类食品的化学成分、物理性质和生物学特性，以及各种食品的标准或质量要求，包括营养成分、感官品质和卫生指标等等。

书籍目录

目录

总论

- 一、食品商品学研究的主要内容
- 二、食品的分类
- 三、食品的营养成分
- 四、食品在流通中的质量变化
- 五、食品贮藏方法与食品保存期

第一章 蔬菜和果品

- 一、概说
- 二、蔬菜和果品的化学成分
- 三、蔬菜的分类
- 四、果品的分类
- 五、蔬菜和果品的采收、分级、包装和运输
- 六、蔬菜和果品的贮藏
- 七、蔬菜和果品的加工品

第二章 肉及肉制品

- 一、概说
- 二、屠宰用畜禽
- 三、畜禽的屠宰及冷加工
- 四、肉的结构、成分和性质
- 五、肉的宰后变化与保管
- 六、肉的分级、分割和检验
- 七、肉制品

第三章 水产品

- 一、概说
- 二、水产品的分类
- 三、鱼体结构及化学成分
- 四、活鲜水产品的种类及特点
- 五、水产品的质量要求及保管
- 六、水产加工品

第四章 乳及乳制品

- 一、概说
- 二、乳的成分及理化性质
- 三、消毒牛乳
- 四、乳制品

第五章 鲜蛋及其制品

- 一、概说
- 二、蛋的营养成分和结构
- 三、蛋的质量指标和质量鉴定
- 四、鲜蛋在保管中的变化和保管方法
- 五、再制蛋
- 六、蛋制品

第六章 罐头食品

- 一、概说
- 二、罐头食品的分类
- 三、罐头食品的生产工艺
- 四、罐头食品的质量标准

五、罐头食品在贮藏中的变化

六、罐头食品的保管

第七章 食糖

一、概说

二、糖料与制糖

三、食糖的种类及质量特点

四、食糖的质量标准

五、食糖的包装和保管

第八章 茶叶

一、概说

二、茶树的植物学特征

三、茶叶的采摘

四、茶叶的化学成分

五、我国茶叶的分类及其质量特点

六、茶叶质量的感官审评

七、茶叶的包装和保管

第九章 酒类

一、概说

二、酒的分类及其质量特点

三、白酒

四、啤酒

五、黄酒

六、葡萄酒和果酒

七、露酒、药酒及其他酒类

附录1 食物营养成分表

附录2 食物脂肪的含量及其脂肪酸成分

附录3 食物胆固醇含量

附录4 食物维生素B6、泛酸、叶酸、B12含量

附录5 常见食物的维生素E含量

附录6 常见食物的纤维含量

主要参考书目

《食品商品学》

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