

《中国泡菜加工技术》

图书基本信息

书名：《中国泡菜加工技术》

13位ISBN编号：9787501979998

10位ISBN编号：7501979995

出版时间：2011-5

出版社：中国轻工业出版社

作者：陈功

页数：478

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

《中国泡菜加工技术》

内容概要

《中国泡菜加工技术》(作者陈功)阐述了泡菜起源、泡渍原理、泡菜原辅料与品种要求、泡菜生产环境与设施设备、传统和现代泡菜生产加工技术、泡菜质量控制、泡菜工厂设计、泡菜生产综合利用、泡菜品质评定与分析检验等。

其中,对中国泡菜现状与发展趋势进行了论述,首次对泡菜进行了较科学的定义及系统分类,首次建立了中国泡菜感官品质评定的可量化指标体系,首次提出“盐渍菜是泡菜的雏形”这一全新的概念,第一次将传统和标准化现代化泡菜生产加工技术设备进行较系统的阐述及操作说明,率先开展泡菜工厂设计与泡菜生产综合利用。

《中国泡菜加工技术》可供泡菜生产相关企业的技术人员、科研人员以及产品开发人员等参考,也可供相关大专院校师生参考。

《中国泡菜加工技术》

作者简介

陈功

硕士，高级工程师。四川省食品发酵工业研究设计院副院长兼食品所所长，四川省食品科学技术学会理事长，四川省省委省政府决策咨询委员会委员，四川省食品生产加工质量安全咨询专家，四川省突出贡献优秀专家，第三届(国家)农业转基因生物安全委员会委员。

先后承担国家、部、省级食品科研项目十余项，配套设计食品工程项目五项；获得国家、部、省级科技进步奖、食品科技发明奖及进步奖、优秀新产品奖及工程咨询奖近二十项；申请食品类国家发明专利十余项(其中授权五项)；起草或参与制定国家、行业、地方等食品标准三十余项；为五十多个国家和地区技术人员进行过“中国泡菜生产技术”培训；先后发表论文五十余篇；出版食品加工专著十部。

书籍目录

第一章 绪论

- 第一节 泡菜起源
- 第二节 泡菜现状
- 第三节 泡菜发展趋势

第二章 泡菜定义与分类

- 第一节 泡菜定义
- 第二节 泡菜分类

第三章 泡渍原理

- 第一节 食盐渗透作用
- 第二节 微生物发酵作用
- 第三节 生化(反应)作用
- 第四节 香辛料和调味料的作用

第四章 泡菜原辅料品种与质量要求

- 第一节 蔬菜的组织结构
- 第二节 蔬菜的成分与加工特性
- 第三节 原料要求与品种选择
- 第四节 辅料及其质量要求

第五章 泡菜加工环境、设施和设备

- 第一节 泡菜加工环境
- 第二节 泡菜加工设施
- 第三节 泡菜加工设备

第六章 泡菜加工技术

- 第一节 传统泡菜加工工艺
- 第二节 现代泡菜加工工艺
- 第三节 日式泡菜和韩式泡菜加工工艺
- 第四节 泡菜产品配方
- 第五节 泡菜新产品

第七章 泡菜加工质量控制

- 第一节 泡菜加工的清洁化
- 第二节 泡菜色泽变化和护色措施
- 第三节 泡菜脆性变化和保脆措施
- 第四节 泡菜的调味
- 第五节 泡菜加工应用HACCP

第八章 泡菜工厂设计

- 第一节 设计原则
- 第二节 总平面图
- 第三节 工艺设计
- 第四节 设计实例

第九章 泡菜加工综合利用

- 第一节 泡菜剩余物生产加工调味品
- 第二节 泡菜剩余物生产加工SCP饲料
- 第三节 泡渍(盐渍)发酵废水利用
- 第四节 泡菜剩余物其他加工
- 第五节 泡菜加工废水处理

第十章 泡菜品质评定与分析检验

- 第一节 泡菜品质的感官评定
- 第二节 泡菜品质的理化评定

第三节 泡菜品质的卫生评定

第四节 泡菜品质的分析检测

附录泡菜相关标准

- 一、四川泡菜(DB51 / T975—2009)
- 二、四川泡菜生产规范(DB51 / T1069—2010)
- 三、酱腌菜卫生标准(GB 2714—2003)
- 四、酱腌菜(SB / T 10439—2007)
- 五、绿色食品酱腌菜(NY / T 437—2000)
- 六、方便榨菜(GH / T 1012—2007)
- 七、地理标志产品涪陵榨菜(GB / T 19858—2005)
- 八、国际泡菜标准(CODEX STAN 223—2001)

参考文献

《中国泡菜加工技术》

编辑推荐

《中国泡菜加工技术》(作者陈功)以《盐渍蔬菜生产实用技术》(陈功编著,中国轻工业出版社)为基础,由四川省食品发酵工业研究设计院从事泡菜研究开发的专家结合数十年研究与生产实践经验,在承担的四川省科技厅、四川省农业厅“优质中国泡菜现代产业链关键技术研究及应用”、“泡菜新技术新工艺新产品开发”等科研项目基础上,参考国内外最新文献资料编著而成。可供泡菜生产加工企业或从事泡菜研究开发的科研院所以及相关院校等参考。

《中国泡菜加工技术》

精彩短评

1、书本写的比较全面 如能更细点那就更好不过了

《中国泡菜加工技术》

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