

<<食品科学概论>>

图书基本信息

书名：<<食品科学概论>>

13位ISBN编号：9787030171405

10位ISBN编号：7030171403

出版时间：2012-1

出版时间：科学出版社

作者：张有林

页数：720

字数：1049

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>

<<食品科学概论>>

内容概要

论述了食品科学领域的有关理论。

<<食品科学概论>>

书籍目录

前言第一章 食品科学及其发展 第一节 食品科学的概念及其研究的内容 第二节 食品科学的任务 第三节 食品与人类的关系 第四节 食品科学的四个里程碑 第五节 中国的饮食文化 第六节 近代食品科学发展概况 第七节 20世纪末的食品 第八节 进入21世纪的食品 第九节 食品科学的发展趋向第二章 食品的品质、化学成分与营养 第一节 食品的品质 第二节 食物的能量 第三节 碳水化合物 第四节 脂类物质 第五节 蛋白质 第六节 维生素 第七节 矿物质 第八节 水 第九节 食物中的其他成分 第十节 营养物质的稳定性第三章 食品与健康 第一节 国内外营养状况 第二节 合理营养与健康的关系 第三节 人体构成与代谢 第四节 膳食营养素参考摄入量 第五节 谷类、薯类的营养保健功能 第六节 动物性食物的营养保健功能 第七节 豆类、花生、芝麻的营养保健功能 第八节 蔬菜、水果的营养保健功能 第九节 其他食物的营养保健功能 第十节 矿物质与人体酸碱平衡 第十一节 中国居民膳食指南第四章 食品工程原理 第一节 食品的热加工原理 第二节 食品的干燥原理 第三节 食品的浓缩原理 第四节 食品的分选原理 第五节 食品的粉碎与筛分原理 第六节 食品的搅拌混合、均质和乳化原理 第七节 食品的冷冻原理 第八节 食品的分选原理第五章 食品加工机械与设备 第一节 食品输送机械与设备 第二节 食品清洗机械与设备 第三节 食品分选机械与设备 第四节 食品粉碎机械与设备 第五节 食品分离机械与设备 第六节 食品混合机械与设备 第七节 食品浓缩机械与设备 第八节 食品干燥机械与设备 第九节 食品杀菌机械与设备 第十节 食品熟化机械与设备 第十一节 食品冷冻机械与设备 第十二节 食品包装机械与设备第六章 食品工厂设计 第一节 工厂建设法规 第二节 厂址选择和总平面设计 第三节 食品工厂工艺设计 第四节 生产性辅助设施 第五节 公用系统 第六节 卫生及生活设施 第七节 食品工厂的环境保护 第八节 基本建设概算 第九节 技术经济分析第七章 粮油食品加工 第一节 粮油食品加工原料及其品质 第二节 米制食品加工 第三节 小麦制粉 第四节 面制食品加工 第五节 豆制食品加工 第六节 玉米深加工与利用 第七节 植物油脂加工技术第八章 畜产品加工 第一节 肉与肉制品概述 第二节 肉制品加工基础 第三节 屠宰、分割与卫生检验 第四节 肉制品加工技术 第五节 乳及乳制品概述 第六节 原料乳验收与处理 第七节 乳制品加工 第八节 蛋的基础知识 第九节 蛋制品加工第九章 果品蔬菜加工 第一节 果品蔬菜加工前处理及用水的处理 第二节 果品蔬菜罐头 第三节 果品蔬菜汁加工 第四节 果品蔬菜糖制 第五节 蔬菜的腌制 第六节 果酒的酿制 第七节 果品蔬菜干制第十章 糖果食品加工 第一节 概述 第二节 糖果的特性、组成及生产工艺 第三节 巧克力制品第十一章 软饮料加工 第一节 软饮料用水及水处理 第二节 软饮料常用的原辅材料 第三节 碳酸饮料 第四节 果蔬汁饮料 第五节 茶饮料 第六节 蛋白饮料 第七节 瓶装饮用水 第八节 固体饮料 第九节 功能性饮料第十二章 水产食品加工 第一节 水产食品原料 第二节 水产食品原料的保鲜 第三节 水产食品传统加工技术 第四节 水产品的综合利用第十三章 果品蔬菜储藏保鲜 第一节 果品蔬菜的品质 第二节 果品蔬菜采后生理 第三节 果品蔬菜的采收和采后处理 第四节 果品蔬菜储藏保鲜方式 第五节 果品蔬菜采后病害 第六节 果品蔬菜储藏保鲜技术方案第十四章 食品微生物与发酵 第一节 食品微生物概述 第二节 发酵技术 第三节 发酵产品及生产工艺第十五章 食品腐败与保藏 第一节 食品腐败变质 第二节 食品热处理与保藏 第三节 食品的低温处理与保藏 第四节 食品的干燥与保藏 第五节 食品浓缩与保藏 第六节 食品辐射与保藏 第七节 食品腌渍、发酵和烟熏与保藏 第八节 食品的化学保藏 第九节 食品的包装与保藏第十六章 食品卫生与安全 第一节 概述 第二节 食品污染的来源 第三节 食物中毒 第四节 食品安全性评价 第五节 食品安全与卫生管理第十七章 食品添加剂 第一节 食品添加剂概述 第二节 食品防腐剂 第三节 食品抗氧化剂 第四节 食品调味剂 第五节 食品着色剂 第六节 食品增稠剂 第七节 食品乳化剂 第八节 食用香精 第九节 营养强化剂 第十节 酶制剂 第十一节 其他类食品添加剂第十八章 食用菌生产与加工 第一节 食用菌概述 第二节 食用菌的分类和栽培品种 第三节 食用菌的生物学知识 第四节 食用菌的制种技术 第五节 菌种质量鉴定及保藏 第六节 食用菌加工技术 第七节 食用菌产品分级、包装和储运第十九章 食品感官评价与伪劣食品鉴别 第一节 食品感官评价概述 第二节 食品感官性状 第三节 食品感官评价的人体生理基础 第四节 食品感官评价的基本条件 第五节 食品感官评价样品的准备和制备 第六节 食品感官评价方法 第七节 食品感官鉴评的应用 第八节 假冒伪劣食品鉴别第二十章 食品包装 第一节 食品包装分类 第二节 食品包装基本要求 第三节 食品包装材料 第四节 食品包装容器与包装技术 第五节 食品包装质量控制第二十一章 食品科学研究方

<<食品科学概论>>

法 第一节 食品科学研究课题的选择 第二节 食品科技文献 第三节 食品科学研究项目论证报告 第四节 食品科学研究试验设计 第五节 样品的采集、保存与制备 第六节 实验数据的统计处理 第七节 撰写科技论文第二十二章 食品加工高新技术 第一节 食品超微粉碎技术 第二节 食品微胶囊技术 第三节 食品膜分离技术 第四节 食品分子蒸馏技术 第五节 食品的超临界萃取技术 第六节 食品超高压技术 第七节 食品微波技术 第八节 食品冷冻加工技术 第九节 食品加热与杀菌技术 第十节 食品挤压与膨化技术 第十一节 食品生物技术 第十二节 食品栅栏技术第二十三章 食品标准与法规 第一节 概述 第二节 标准化基础知识 第三节 国际食品标准体系 第四节 我国食品标准体系 第五节 国外食品法规 第六节 我国食品法规主要参考文献附录一 中华人民共和国食品添加剂使用卫生标准附录二 食品企业通用卫生规范附录三 实验数据统计分析t表、F表、SSR表、 r_{α} 表

<<食品科学概论>>

编辑推荐

《食品科学概论》是由科学出版社出版。
《食品科学概论》可作为高等院校食品科学专业学生的教科书和食品科技工作者的参考书，也可作为大众读者参考的食品与健康科学教育用书。

<<食品科学概论>>

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>