第一图书网, tushu007.com

<<食品加工过程质量与安全控制>>

图书基本信息

书名：<<食品加工过程质量与安全控制>>

13位ISBN编号：9787030349187

10位ISBN编号：7030349180

出版时间：2012-9

出版时间：科学出版社

作者：师俊玲 编

页数：380

字数：581000

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

内容概要

《全国农业推广专业学位研究生教育指导委员会推荐教材：食品加工过程质量与安全控制》共分5篇19章，主要内容包括：食品加工过程质量与安全控制理论和畜产品、果蔬产品、水产品和粮油产品等不同种类食品加工过程的质量与安全控制技术，每类食品中又包括一些具体的主流产品的加工过程中的质量安全控制技术。
在讲述每种具体的食品时，都注重与该产品的加工工艺相结合，强调关键步骤中的质量与卫生安全控制。
整《全国农业推广专业学位研究生教育指导委员会推荐教材：食品加工过程质量与安全控制》先从通用的控制理论人手，使读者对质量安全控制体系有全面了解，然后再在每种食品加工过程中加以应用与实践，便于读者学习和应用。
该书内容由面到点，由理论到实践，具有较强的可读性和参考价值。
《全国农业推广专业学位研究生教育指导委员会推荐教材：食品加工过程质量与安全控制》既可作为食品加工与安全领域专业学位研究生、食品类专业本科生的专业课教材，也可作为相关专业技术人员的参考书。

书籍目录

第一篇 食品加工过程质量与安全控制理论
第一章概论
第一节食品加工过程控制的意义
第二节食品质量安全过程控制的主要技术
第二章食品质量安全的监管体系
第一节我国食品质量安全监管体系
第二节食品质量安全控制理论体系
第三章食品质量安全过程控制技术体系
第一节食品原料的质量安全控制
第二节良好操作规范（GMP）
第三节卫生标准操作规范（SSOP）
第四节危害分析和关键控制点（HACCP）
第五节管理体系间关系辨析
第六节几种认证体系
第四章食品安全控制新技术
第一节新式杀菌保鲜技术
第二节栅栏技术
第三节预测微生物技术
第四节冷链贮运系统
第二篇 畜产品加工过程质量与安全控制
第五章我国畜产品质量安全管理体系
第一节我国畜产品安全现状与监督管理概述
第二节我国畜产品安全的发展方向和趋势
第三节畜产品生产质量安全管理体系
第六章乳制品加工过程质量与安全控制
第一节低温乳制品（巴氏杀菌乳）加工过程质量与安全控制
第二节UHT乳加工过程质量与安全控制
第三节发酵乳加工过程质量与安全控制
第四节调配乳饮料加工过程质量与安全控制
第五节冰淇淋加工过程质量与安全控制
第六节奶粉加工过程质量与安全控制
第七章 肉制品加工过程质量与安全控制
第一节火腿加工过程质量与安全控制
第二节香肠加工过程质量与安全控制
第三节熏肉加工过程质量与安全控制
第四节冷冻肉制品加工过程质量与安全控制
第五节肉制品安全生产新技术
第三篇 果蔬制品加工过程质量与安全控制
第八章果蔬汁饮料加工过程的质量与安全控制
第一节常见果蔬汁的加工工艺流程
第二节浓缩清汁加工过程质量与安全控制
第三节浑浊汁加工过程质量与安全控制
第四节果蔬复合汁加工过程质量与安全控制
第五节果蔬汁饮料加工过程的质量与安全控制
第九章果蔬干制产品加工过程的质量与安全控制

第一节概论
第二节果蔬自然干燥产品加工过程质量与安全控制
第三节果蔬人工干燥产品加工过程质量与安全控制
第四节冷冻干燥果蔬加工过程质量与安全控制
第十章果蔬腌渍类产品加工过程的质量与安全控制
第一节概论
第二节果蔬糖渍产品加工过程质量与安全控制
第三节果蔬盐渍产品加工过程质量与安全控制
第四篇 水产品加工过程质量与安全控制
第十一章罐藏类水产品加工过程质量与安全控制
第一节罐藏水产品加工的基本原理
第二节罐藏水产品加工过程质量控制与分析
第三节罐藏水产品加工过程中的安全问题与控制
第十二章盐渍类水产品加工过程质量与安全控制
第一节盐渍类水产品加工的基本原理
第二节盐渍水产品加工过程质量控制与分析
第三节盐渍水产品加工过程中的安全问题与控制
第十三章冷冻水产品加工过程质量与安全控制
第一节概述
第二节冷冻水产品加工过程中的危害
第三节影响冷冻水产品质量的因素
第四节冷冻水产品生产标准与法规
第五节冷冻水产品质量安全控制体系
第十四章发酵水产品加工过程质量与安全控制
第一节发酵水产品加工的基本原理
第二节发酵水产品加工过程质量控制与分析
第三节发酵水产品加工过程中的安全问题与控制
第五篇 粮油制品加工过程质量与安全控制
第十五章冷冻面制品加工过程质量与安全控制
第一节速冻饺子加工过程质量与安全控制
第二节速冻馄饨加工工艺流程及主要质控点
第三节速冻包子加工工艺流程及主要质控点
第十六章焙烤类面制品加工过程质量与安全控制
第一节面包加工过程质量与安全控制
第二节糕点加工过程质量与安全控制
第三节饼干加工过程质量与安全控制
第十七章干燥面制品加工过程质量与安全控制
第一节挂面加工过程质量与安全控制
第二节方便面加工过程质量与安全控制
第十八章油脂加工过程质量与安全控制
第一节油脂加工的工艺过程
第二节一些油脂制品及其生产工艺
第三节HACCP体系在油脂加工中的应用
主要参考文献

章节摘录

8.商务部　　根据商务部“三定”方案和《食品安全法》及其实施条例、《生猪屠宰管理条例》、《酒类流通管理办法》等法律法规和规章，商务部作为流通行业主管部门，在食品安全方面主要有三项职责：一是制定食品流通行业发展规划和产业政策，采取措施推进产业结构优化，加强对行业诚信体系建设的指导，促进食品经营行业健康发展。
二是负责对生猪屠宰和酒类流通的行业管理；加强对生猪屠宰活动的监督检查，推动生猪定点屠宰标志牌、证书审核换发工作，依法把好定点屠宰企业市场准人关。
三是配合卫生部，做好食品安全风险监测和评估，制定食品安全国家标准规划及其实施计划，对食品安全国家标准执行情况进行跟踪评价并适时组织修订。
目前，商务部正稳步推进肉类蔬菜流通追溯体系试点建设。
　　简单来讲，商务部负责建立健全统一、开放、竞争、有序的市场体系，并且对于重大商品进行掌控。
商务部的食品安全监管职能主要由市场运行调节司负责实施。
在食品安全监管方面，总的来讲有四项职能：负责组织大型的安全行动，如组织指导“三绿工程”（以建立健全流通领域和畜禽屠宰加工行业食品安全保障体系为目的，以提倡绿色消费、培育绿色市场、开辟绿色通道为主要内容的系统工程）。
负责生猪屠宰的行业管理工作。
指导协调酒类产销工作，拟订酒类管理的政策并组织实施。
负责农业投入品的宏观调控。
　　商务部第二项职能看起来有些奇怪，因为生猪屠宰和酒类按说应该由农业或者质检部门进行监管就可以了。
但是由于在我国，这两项商品消耗量相当巨大，所以国家为了加强控制，就责成商务部参加管理。
商务部门的市场检测体系已经初步建立，全国大型农副产品批发市场已普遍配备了卫生质量检测设备和专职人员，开展检测的零售市场也在不断增加。
　　……

第一图书网, tushu007.com

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