

<<罐头食品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<罐头食品加工技术>>

13位ISBN编号：9787122006097

10位ISBN编号：7122006093

出版时间：2007-7

出版时间：7-122

作者：赵良

页数：215

字数：279000

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>

<<罐头食品加工技术>>

内容概要

本书是《中等职业学校食品类专业“十一五”规划教材》中的一个分册。

全书简要介绍了罐头食品容器的种类和生产工艺，罐头食品的检查检验方法及有关质量标准。详细介绍了罐头加工的基本原理，以及市场前景较好的肉类、禽类、水产类、水果类、蔬菜类和其他类罐头食品的具体生产工艺。

根据读者对象的要求，对理论性较强的内容不做深层次论述，书中附有大量图表、复习题和实验指导，以便学生或其他读者能更好地学习掌握本书内容。

本书可作为中等职业学校食品类专业的教材，也可供从事罐头食品生产的工程技术人员、业务人员学习参考。

<<罐头食品加工技术>>

书籍目录

第一章 绪论	一、罐头食品的概念	二、罐头食品的发展概况	第二章 食品罐藏容器	第一节 罐藏容器的性能和要求	第二节 常用的制罐材料	一、镀锡薄钢板	二、涂料铁	三、密封胶	四、镀铬薄钢板	五、铝材	第三节 罐藏容器的制造	一、金属罐的罐型规格	二、镀锡薄钢板的选用	三、金属罐的制造	四、玻璃罐(瓶)	五、蒸煮袋(软罐头包装)	六、其他罐藏容器	复习题	参考文献									
第三章 罐头食品保藏原理	第一节 罐头的基本加工过程	一、食品的装罐和预封	二、食品的排气	三、罐头的密封	四、罐头的杀菌	第二节 罐头食品中的微生物	一、罐头食品的腐败和腐败菌	二、细菌的耐热性	第三节 罐头食品的传热	一、罐头的传热方式	二、影响罐头食品传热的因素	三、罐头传热状态的测定	第四节 罐头食品杀菌工艺的制定	一、杀菌温度—时间的选用	二、杀菌时间的计算(选学内容)	三、杀菌条件的确定	四、罐头杀菌时罐内外压力的平衡	第五节 罐头容器的腐蚀和变色	一、罐头的腐蚀现象	二、影响内壁腐蚀的因素及防治措施	三、铁罐内壁硫化变色的防止	四、罐头食品外壁的腐蚀	复习题	参考文献				
第四章 肉类罐头生产工艺	第一节 肉类罐头原料	一、猪肉的分级	二、牛肉的分级	三、羊肉的分级	第二节 工艺综述	一、肉类罐头的种类	二、肉类罐头原料的解冻条件及方法	三、肉类原料的预处理方法及要求	四、腌制用混合盐的配比及配制方法	五、常用辅料的处理方法及要求	六、原料的预煮	七、原料的油炸	八、肉类罐头的装罐	九、排气与密封	十、罐头的洗涤	第三节 肉类罐头加工工艺	一、午餐肉	二、红烧排骨(肋排、脊椎排混装)	三、红烧牛肉	四、红烧元蹄	五、清蒸羊肉	六、茄汁兔肉	七、咖喱牛肉	八、咸羊肉	九、回锅肉	第四节 肉类罐头常见问题及防止措施	复习题	参考文献
第五章 禽类罐头	第一节 禽类罐头原料	一、禽类罐藏品种及其性状	二、禽类的营养价值	第二节 工艺综述	一、禽类原料的解冻	二、禽类原料的预处理	三、预煮和油炸	四、其他工艺	第三节 禽类罐头加工工艺	一、烧鸡	二、辣味炸仔鸡	三、去骨鸡	四、葱油鸡	五、咖喱鸡	六、烧鹅	七、五香鸡肫	八、鸡腿软罐头	九、陈皮鸭	十、香菇全鸭	十一、香菇鸭翅	十二、乌鸡	第四节 禽类罐头的常见问题及解决方法	复习题	参考文献				
第六章 水产类罐头	第一节 水产类罐头原料	第二节 工艺综述	一、冷冻原料的解冻	二、原料处理	三、原料预加工	第三节 水产类罐头加工工艺	一、茄汁鲢鱼	二、红烧鲤鱼	三、豆豉鲛鱼	四、清蒸蟹肉	五、五香凤尾鱼	六、荷包鲫鱼	七、油浸烟熏类水产罐头	第四节 水产类罐头的常见问题及解决方法	复习题	参考文献												
第七章 水果和果酱类罐头	第一节 水果类罐头	一、水果类罐头原料	二、工艺综述	三、水果类罐头加工工艺	四、水果类罐头的常见问题及解决方法	第二节 果酱类罐头	一、工艺综述	二、果酱类罐头加工工艺	三、果酱类罐头的常见问题及解决方法	复习题	参考文献																	
第八章 其他类罐头	第一节 蔬菜类罐头	一、蔬菜类罐头原料	二、工艺综述	三、蔬菜类罐头加工工艺	四、蔬菜类罐头的常见问题及解决方法	第二节 其他类罐头	一、整玉米罐头	二、糖水莲子罐头	三、清水白果罐头	复习题	参考文献																	
第九章 罐头食品的检查、包装和储运	第一节 罐头食品质量标准共同性指标	一、等级分类说明	二、微生物指标	三、重金属限量指标	四、影响罐头质量的其他指标及质量缺陷	五、镀锡薄钢板(马口铁)的使用和空罐标准的规定	六、罐头食品中的常见质量问题	第二节 罐头食品的检查与检验	一、罐头的检查	二、罐头食品的其他检测项目	第三节 罐头的包装和储运	复习题	参考文献	附录														

<<罐头食品加工技术>>

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:<http://www.tushu007.com>