第一图书网, tushu007.com

<<生鲜食品保质干燥新技术理论与实践>>

图书基本信息

书名：<<生鲜食品保质干燥新技术理论与实践>>

13位ISBN编号：9787122046352

10位ISBN编号：7122046354

出版时间：2009-4

出版时间：化学工业出版社

作者：张慜

页数：309

字数：457000

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

本书分上下两篇。
上篇论述了生鲜食品干燥系统，内容包括脱水食品加工全过程品质调控新技术、生鲜食品的典型保质干燥新技术。
下篇为干燥新技术实例，包括生鲜食品干燥前预处理品质调控、提高脱水品质的干燥新技术实例，提高脱水食品贮藏品质的新技术实例、脱水果蔬复水品质调控的新技术实例。
内容翔实，实例丰富，工艺可靠。
本书可供高等院校食品工程专业的教师、研究生和高年级本科生参考。
也可供食品或农产品、水产品的加工、保鲜、储运等相关企业的研发人员和工程技术人员阅读参考。

第一图书网, tushu007.com

<<生鲜食品保质干燥新技术理论与实践>>

书籍目录

上篇 生鲜食品保质干燥新技术总论 第一章 绪论 第一节 生鲜食品干燥特点及概况 第二节 国内外典型干燥新技术条件下生鲜食品品质调控的研究概况 第三节 国内外生鲜食品预处理、干燥、贮藏和复水过程品质调控的研究概况 第四节 脱水食品品质调控研究的学科基础 第五节 我国生鲜食品干燥业存在差距和发展对策 第二章 脱水食品加工全过程品质调控新技术 第一节 植物类生鲜食品脱水前保鲜处理过程品质调控 第二节 生鲜食品干燥前预处理过程品质调控 第三节 脱水食品干燥过程品质调控 第四节 脱水食品贮藏（保藏）过程品质调控 第五节 脱水食品食用前复水过程品质调控 第六节 脱水食品包装过程品质调控 第三章 生鲜食品的典型保质干燥新技术 第一节 生鲜食品的保质冷冻干燥新技术 第二节 生鲜食品的保质过热蒸汽干燥技术 第三节 生鲜食品的保质流化床干燥技术 第四节 生鲜食品的保质喷雾干燥新技术 第五节 生鲜食品的太阳能保质干燥技术 第六节 生鲜食品的其他保质干燥新技术 下篇 生鲜食品保质干燥新技术实例 第四章 生鲜食品干燥前预处理品质调控新技术实例 第一节 改善脱水甘蓝加工品质的预处理实例 第二节 海芦笋脱水前脱盐预处理实例 第三节 高含水率脱水猕猴桃预处理实例 第四节 半干半潮调味菜心降水分活度预处理实例 第五章 提高脱水品质的生鲜食品干燥技术实例 第一节 鱼片真空微波干燥实例 第二节 海参的微波冻干实例 第三节 低含油率马铃薯脆片三阶段联合脱水实例 第四节 脱水胡萝卜真空含浸技术的预干燥实例 第五节 海芦笋真空微波干燥实例 第六节 甘蓝粉的喷雾干燥实例 第七节 高含水率猕猴桃渗透脱水过程实例 第八节 毛豆真空微波厚层干燥实例 第六章 提高脱水食品贮藏品质的实例 第一节 海参低温干制品纳米银涂膜杀菌延长贮藏期的实例 第二节 延长微波冻干鲍鱼货架期的纳米银涂膜抑制微生物的实例 第三节 涂膜低温干制海参贮藏特性的实例 第四节 脱水海芦笋贮藏期间色泽变化动力学实例 第五节 延长冻干蔬菜块贮藏期的臭氧与紫外联合杀菌技术实例 第六节 甘蓝粉和杨梅粉结块及贮藏稳定性实例 第七节 高含水率脱水菜心贮藏品质稳定性实例 第七章 脱水果蔬复水品质调控实例 第一节 脱水蔬菜食用前复水效果实例 第二节 温度对杨梅和甘蓝混合粉冲调性能影响的实例 第三节 冻干草莓丁的涂膜及喷动床干燥实例 第四节 提高海芦笋复水性的实例 参考文献

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

上篇 生鲜食品保质干燥新技术总论　　第一章 绪论　　第一节 生鲜食品干燥特点及概况　　目前国内外有关食品专家根据食品来源及其加工程度把食品分成农业食品和工业食品两大系列。
农业食品主要是由大农业（包括农、林、牧、副、渔等）生产、经简单处理的天然无污染食品，主要有植物性、动物性和矿物性食品三大类，其中来源于动植物的农业食品又称为生鲜食品。
而工业食品即指各种农业食品原料通过机械、物理、化学、生物工程的加工变性处理，由大食品工业（包括常规食品工业、饮料工业、发酵工业、酿酒工业、农产品保藏工业等）生产所得的食品。
从结果和过程来看，干燥可定义为将液体、固体或半固体食品原料转化成含水量极低的固体产品的单元操作。
从物理本质来看，干燥也可定义为通过给固体、半固体或液相物质提供热能引起相变，使液相或固相（通常为水或冰）转为气相而将其除去的单元操作。
干燥涉及同时发生热质交换和动量传递的一个复杂过程。
干燥通常伴随着化学或生物化学反应和伴随着收缩现象的相转变，如玻璃化转变和结晶。
干燥过程发生的物理变化（如玻璃化转变或结晶化）会导致食品材料内部的传质机理和传热速率的改变，这些变化通常是无法预测的。
干燥对食品工业具有重要作用，因为干燥大约消耗此阶段总操作能量的10%。
然而，选择干燥方法更多的是考虑产品品质，而不是节能潜力。
环境影响和操作安全性也是选择干燥系统的影响因素。
除了保藏食品和延长其货架寿命外，干燥还可能实现下列的一个或多个额外的目的：①获得期望的物理形态（如粉状、片状、颗粒状）；②获得期望的色泽、风味或组织；③减少体积或重量，便于运输；④生产新的产品，除了干燥外用其他方法不可行。

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