

<<食品原材料质量控制与管理>>

图书基本信息

书名：<<食品原材料质量控制与管理>>

13位ISBN编号：9787122050083

10位ISBN编号：7122050084

出版时间：2009-6

出版时间：化学工业出版社

作者：邱礼平 编

页数：225

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>

<<食品原材料质量控制与管理>>

内容概要

《食品原材料质量控制与管理》共分八章，第一章主要介绍食品原材料开发与利用，以及食品原材料质量控制措施的研究历程；第二章主要介绍食品原材料的种类及生长习性；第三~六章主要介绍绿色食品生产技术保障体系、绿色食品标准体系、绿色食品认证及绿色食品管理；第七章主要介绍有机食品认证及管理知识；第八章主要介绍无公害农产品标准体系及申报认证知识。

《食品原材料质量控制与管理》可作为食品安全监督管理、食品安全与检测、食品质量与安全、食品营养与检测、食品加工技术、食品科学与工程、食品贮运与营销及农业院校农产品种植和养殖等专业教材，也可作为有机食品认证培训、绿色食品认证培训、无公害农产品认证培训等教材，同时还可作为政府农产品质量监管有关岗位、企业有关部门从事食品原材料质量安全监管人员的参考书。

<<食品原材料质量控制与管理>>

书籍目录

第一章 绪论 第一节 食品原材料质量控制与管理概述 一、食品原材料 二、食品原材料质量控制与管理 三、食品原材料的利用与开发 第二节 绿色食品、无公害农产品及有机食品概念 一、绿色食品的概念 二、无公害农产品的概念 三、有机食品的概念 第三节 无公害农产品、绿色食品及有机食品产生的国内外历史背景 一、无公害农产品产生的历史背景 二、绿色食品产生的历史背景 三、有机食品产生的历史背景 第四节 发展无公害农产品、绿色食品及有机食品的重要意义 一、发展无公害农产品的重要意义 二、发展绿色食品的重要意义 三、发展有机食品的重要意义 第五节 无公害农产品、绿色食品及有机食品发展现状与前景 一、无公害农产品发展现状与前景 二、绿色食品发展现状与前景 三、有机食品发展现状与前景 第二章 食品原材料 第一节 粮油食品原料 一、粮油食品概论 二、稻谷与大米 三、小麦与小麦粉 四、玉米 五、其他麦类及杂谷类 六、大豆 七、马铃薯 八、甘薯 第二节 果蔬食品原料 一、概述 二、蔬菜类 三、水果类 四、果蔬原料的品质与检验 第三节 水产食品原料 一、鱼贝类的组织结构和化学特性 二、鱼贝类死后变化及保鲜 三、鱼贝类的鲜度检验 四、各种常见的鱼贝类 第四节 畜产品原料 一、畜禽的品种 二、肉的形态结构和性状 三、畜禽宰前的饲养管理与屠宰加工 四、肉品在宰后和保藏过程中的变化及异常肉 五、肉的检验 第三章 绿色食品生产技术保障体系 一、绿色食品生产基地环境条件的选择 二、绿色食品的种植栽培技术与畜禽水产养殖技术 三、绿色食品的产后配套技术 第四章 绿色食品标准体系 第一节 绿色食品标准概述 一、绿色食品标准的内涵 二、绿色食品标准的作用和意义 三、绿色食品标准体系框架 第二节 绿色食品产地环境标准 一、绿色食品产地环境标准的概念 二、绿色食品产地环境技术标准 第三节 绿色食品生产技术标准 一、初级农产品的种、养技术标准 二、绿色食品加工技术标准 第四节 绿色食品生产资料标准 一、绿色食品生产资料标准概述 二、绿色食品生产资料标准的使用 第五节 绿色食品产品标准 一、原料要求 二、感官要求 三、理化要求 四、微生物学要求 第六节 绿色食品包装、贮藏、运输标准 一、绿色食品包装通用准则 二、绿色食品贮藏运输准则 第五章 绿色食品认证 第六章 绿色食品管理 第七章 有机食品标准体系 第八章 无公害农产品标准体系 附录1 绿色食品产品标准目录 附录2 2008年无公害农产品产地环境定点检测机构 参考文献

<<食品原材料质量控制与管理>>

章节摘录

第一章 绪论 第一节 食品原材料质量控制与管理概述 “民以食为天”，饮食文明是人类文明的基础。

因此，食品科学是关系到人类生存与发展的最重要学科。

自古以来，人们就已经懂得合理利用食品是维持身体健康的重要条件。

我国古代著名中医论著《黄帝内经》中指出：“五谷为养，五果为助，五畜为益，五菜为充，气味合而服之，以补精益气”。

人类食物的种类十分丰富，就其原料来说，既有人工培育的，也有野生的；既有植物性的，也有动物性的；既有有机的，也有无机的。

然而，对这些原料有真正科学的认识，食品原材料成为学问也只是近代的事。

据人类学的研究，无论从人的牙齿形状，还是从人的肠胃构造来判断，人类在几十万年的进化过程中，基本上属于以粮谷果菜为主食的杂食性动物。

原始人类的食物基本上不加工，直到大约公元前4000年，才从食颗粒谷物发展到食粉碎加工食物，从“茹毛饮血”到食物的火烹器盛，人类才算进入到加工食品的文明时代。

作为加工材料的食品原料也就成为人类认识世界的主要对象之一。

<<食品原材料质量控制与管理>>

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>