

<<农产品保鲜包装技术>>

图书基本信息

书名：<<农产品保鲜包装技术>>

13位ISBN编号：9787122104731

10位ISBN编号：7122104737

出版时间：2011-6

出版时间：化学工业出版社

作者：杨福馨

页数：415

字数：395000

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>

<<农产品保鲜包装技术>>

前言

<<农产品保鲜包装技术>>

内容概要

《农产品保鲜包装技术(第二版)》对农产品的保鲜包装原理、方法及保鲜包装的最新发展进行了较为详细的阐述。

内容包括保鲜包装材料, 保鲜实物组织因素, 农产品现代保鲜包装技术, 典型果蔬保鲜包装, 动物鲜肉产品保鲜包装及特种鲜产品的保鲜包装, 并对农产品保鲜包装的技术、方法和存在的问题均作了探索性的研究分析。

《农产品保鲜包装技术(第二版)》提出了保鲜与保鲜包装的许多新思路与新方法, 且列出了一些典型的应用实例, 具有较强的实用性和可读性。

可供从事农产品生产与经营、食品加工与经营、农产品流通、包装工程、市场开发等技术人员及管理人员阅读参考。

<<农产品保鲜包装技术>>

书籍目录

第一章 保鲜包装概述

第一节 保鲜

- 一、概念
- 二、保鲜的相关问题

第二节 保鲜包装

- 一、概念
- 二、保鲜包装的功能
- 三、保鲜包装的发展与未来

第二章 保鲜包装基本原理与应用

第一节 概述

第二节 营养补充保鲜包装理论

- 一、营养补充保鲜包装理论的表达
- 二、营养补充保鲜包装理论方法应用实例

第三节 亚生命状态保鲜包装理论

- 一、亚生命状态保鲜包装理论的表达
- 二、亚生命状态保鲜包装方法应用实例

第四节 酶钝化保鲜包装理论

- 一、酶钝化保鲜包装理论的表达
- 二、酶钝化理论保鲜包装应用实例

第五节 休眠理论

- 一、休眠保鲜包装理论的表达
- 二、休眠理论保鲜包装应用实例
- 三、利用休眠提高保鲜包装效果应注意的问题

第六节 环境制约理论

- 一、环境制约保鲜包装理论的表达
- 二、环境制约理论保鲜包装应用实例

第三章 保鲜包装材料分析

第一节 保鲜包装材料的选用原则

- 一、对应性原则
- 二、适用性原则
- 三、经济性原则
- 四、协调性原则
- 五、美学性（艺术性）原则
- 六、科学性原则

第二节 保鲜包装材料的特点与类型

- 一、保鲜包装材料的特点
- 二、保鲜包装材料的类型
- 三、保鲜包装软材
- 四、保鲜包装片材与容器
- 五、保鲜包装散材

第三节 典型包装材料的保鲜性能

- 一、纸质包装材料及制品的保鲜技术
- 二、金属包装材料及制品的保鲜技术
- 三、玻璃及陶瓷包装材料的保鲜技术
- 四、塑料包装材料及容器的保鲜技术

<<农产品保鲜包装技术>>

第四章 保鲜包装实物组织因素分析

第一节 概述

- 一、农产品实物面积质量比问题
- 二、农产品实物质感性状问题
- 三、农产品果实表皮问题
- 四、农产品果实中核问题
- 五、农产品生长周期问题
- 六、农产品实物颜色问题
- 七、农产品水分问题
- 八、农产品所处位置问题
- 九、农产品实物成分问题
- 十、农产品成熟度问题

第二节 农产品个体实物面积质量比与保鲜包装的关系

- 一、个体实物面积质量比概念
- 二、个体实物面积质量比的物化特征
- 三、面积质量比与保鲜包装的效果
- 四、面积质量比分析小结

第三节 农产品个体实物质感与保鲜包装的关系

- 一、农产品的硬度问题
- 二、农产品的肉质特性问题

第四节 农产品表皮与保鲜包装的关系

- 一、农产品表皮概述
- 二、表皮致密度与保鲜
- 三、表皮厚度与保鲜
- 四、表皮光滑性与保鲜
- 五、表皮软硬程度与保鲜
- 六、表皮结构与保鲜
- 七、问题

第五节 农产品果核与保鲜包装

- 一、果核形式与结构
- 二、果核与保鲜包装
- 三、果核与保鲜难易的分析
- 四、小结

第六节 农产品实物色彩与保鲜包装

- 一、农产品实物色彩概念
- 二、农产品色彩相关因素及其性质
- 三、农产品色彩与保鲜的关系

第七节 农产品生长周期与保鲜包装

- 一、农产品生长周期概念
- 二、农产品生长周期对保鲜农产品品质的影响
- 三、农产品生长周期与保鲜包装的关系
- 四、问题

第八节 农产品果实在植株中的部位与保鲜包装

- 一、植株部位概述
- 二、植株部位与保鲜包装的关系
- 三、实例与机理分析
- 四、问题

<<农产品保鲜包装技术>>

第九节 农产品季节性 性与保鲜包装

- 一、概念
- 二、季节性对保鲜的影响
- 三、表现实例分析

第十节 农产品实物成分与保鲜包装

- 一、农产品实物成分及其化学物理性质
- 二、农产品腐烂时所见的微生物
- 三、实物成分与保鲜效果实例

第五章 保鲜包装的保鲜内容

第一节 概述

第二节 保色技术与方法

- 一、保色重要实例及其产品
- 二、保色技术与方法

第三节 保味技术与方法

- 一、农产品的味
- 二、气味的分类与识别
- 三、农产品气味变化的原因
- 四、保味技术

第四节 保脆（硬）技术与方法

- 一、果肉硬度和内含物含量在贮藏期的变化
- 二、果蔬增钙保硬技术
- 三、醋质保硬技术
- 四、其他保脆（硬）技术

第五节 保水（湿）技术与方法

- 一、农产品保水保湿是保鲜的重要手段
- 二、保水保湿机理
- 三、保水保湿技术

第六节 其他保鲜内容及技术

- 一、保量技术
- 二、外观保护技术
- 三、内质保护技术

第六章 农产品现代保鲜包装技术

第一节 冷却与冷藏包装技术

- 一、原理
- 二、冷却与冷藏包装工艺分析
- 三、包装材料及应用
- 四、冷却冷藏包装适用农产品

第二节 物理保鲜包装技术

- 一、臭氧保鲜包装技术
- 二、减压保鲜包装技术
- 三、电磁磁化保鲜包装技术

第三节 核保鲜包装技术

- 一、射线辐射保鲜概述
- 二、射线保鲜包装原理
- 三、射线辐射保鲜应考虑的因素
- 四、辐射保鲜包装应注意的问题

第四节 活性包装技术

<<农产品保鲜包装技术>>

- 一、活性包装技术概述
- 二、活性保鲜系统
- 三、淡水活鲜的活性包装
- 四、海水活鲜的活性包装与活性包装技法
- 第五节 化学保鲜包装技术
 - 一、化学保鲜包装技术概述
 - 二、熏蒸剂、烟剂、粉剂化学保鲜包装应用
 - 三、溶液、悬浮液化学保鲜包装应用
 - 四、蜡质和乳胶成膜剂化学保鲜包装应用
 - 五、常见保鲜包装散材物料的应用
- 第六节 生物保鲜包装技术
 - 一、生物技术与农产品(食品)包装概述
 - 二、酶钝化处理
 - 三、生物酶制剂处理
 - 四、装料密封的包装处理
 - 五、生物酶在保鲜包装中的应用实例
 - 六、其他问题
- 第七节 自调节 保鲜包装技术
 - 一、原理
 - 二、方法
- 第八节 “立体”保鲜包装技术
 - 一、原理
 - 二、方法
 - 三、可能进行的尝试
- 第九节 在树保鲜包装技术
 - 一、原理
 - 二、方法
- 第十节 其他保鲜包装技术
 - 一、太空保鲜包装技术
 - 二、惯性突变保鲜包装技术
- 第七章 气调保鲜包装技术
 - 第一节 气调包装技术原理及方法
 - 一、气调包装技术原理
 - 二、气调包装方法
 - 第二节 气调包装工艺技术设备
 - 一、气调包装工艺技术
 - 二、气调包装设备
 - 三、气调包装贮藏系统控制
 - 第三节 生鲜农产品易腐性及气调包装材料
 - 一、生鲜农产品易腐性
 - 二、气调包装材料
 - 第四节 气调包装应用实例分析
 - 一、肉制品气调包装应用
 - 二、果蔬气调包装应用
- 第八章 蔬菜保鲜包装
 - 第一节 叶类蔬菜保鲜包装
 - 一、白菜保鲜包装

<<农产品保鲜包装技术>>

- 二、芹菜保鲜包装
- 三、菠菜保鲜包装
- 四、香菜保鲜包装
- 五、甘蓝(卷心菜)保鲜包装
- 第二节 茎类蔬菜保鲜包装
 - 一、蒜薹保鲜包装
 - 二、莴笋保鲜包装
 - 三、芦笋保鲜包装
- 第三节 瓜果类蔬菜的保鲜包装
 - 一、番茄(西红柿)保鲜包装
 - 二、黄瓜保鲜包装
 - 三、青椒保鲜包装
 - 四、菜豆(四季豆)保鲜包装
 - 五、嫩玉米保鲜包装
 - 六、瓜果类蔬菜保鲜包装的共性技术问题
- 第四节 土内蔬菜保鲜包装
 - 一、生姜保鲜包装
 - 二、莲藕保鲜包装
 - 三、百合保鲜包装
 - 四、荸荠保鲜包装
 - 五、土内蔬菜保鲜包装的共性技术问题
- 第九章 花卉及果蔬半加工品的保鲜包装
 - 第一节 花卉蔬菜保鲜包装
 - 一、影响花卉蔬菜保鲜特性的因素
 - 二、防止花卉蔬菜变质的一般措施
 - 三、切花保鲜剂配制与应用实例
 - 四、花卉切花保鲜剂制作实例
 - 五、用于花卉保鲜剂中的杀菌剂
 - 六、花卉切花保鲜操作实例
 - 七、花卉蔬菜保鲜包装要点
 - 八、花卉保鲜包装材料简述
 - 第二节 果蔬半成品保鲜包装
 - 一、果蔬半成品的概念
 - 二、果蔬半成品加工后的包装特性
 - 三、包装技术与方法
 - 四、果蔬半成品的保鲜包装实例
 - 五、国外研究与开发技术
 - 六、果蔬半成品的开发方向及难点
- 第十章 保鲜难度大的果品保鲜包装
 - 第一节 草莓的保鲜包装
 - 一、保鲜包装特性
 - 二、保鲜包装贮藏方法
 - 三、包装材料及容器与方法
 - 四、相关问题
 - 第二节 杨梅的保鲜包装
 - 一、保鲜包装特性
 - 二、保鲜包装贮藏方法

<<农产品保鲜包装技术>>

- 三、包装及预处理
- 四、研究中亟待突破的技术问题
- 五、研究进展
- 第三节 桃的保鲜包装
 - 一、保鲜包装特性
 - 二、保鲜包装贮藏方法
 - 三、包装材料及容器
 - 四、相关问题
- 第四节 板栗的保鲜包装
 - 一、保鲜包装特性
 - 二、保鲜包装贮藏方法
 - 三、包装材料及容器
 - 四、相关问题
 - 五、研究技术与成果
- 第五节 荔枝的保鲜包装
 - 一、保鲜包装特性
 - 二、保鲜包装贮藏方法
 - 三、包装材料及容器
 - 四、相关问题
 - 五、研究成果与技术进展
- 第六节 龙眼的保鲜包装
 - 一、保鲜包装特性
 - 二、保鲜包装贮藏方法
 - 三、包装材料与容器
 - 四、相关问题
 - 五、龙眼保鲜包装材料的发展
- 第七节 猕猴桃的保鲜包装
 - 一、保鲜包装特性
 - 二、保鲜包装贮藏方法
 - 三、包装材料与容器
 - 四、相关问题
- 第八节 西瓜的保鲜包装
 - 一、保鲜包装特性
 - 二、保鲜包装贮藏方法
 - 三、包装材料与容器
 - 四、相关研究问题
- 第十一章 动物鲜产品的保鲜包装
 - 第一节 概述
 - 第二节 鲜肉保鲜包装
 - 一、鲜肉的品质及腐败
 - 二、鲜肉保鲜包装
 - 三、鲜肉保鲜包装技术研究及应用
 - 四、鲜肉保鲜包装存在问题及最具前途的保鲜包装
 - 第三节 鱼类保鲜包装
 - 一、低温保鲜包装技术
 - 二、高压不冻冷藏保鲜包装技术
 - 三、鱼类水产品的气调包装

<<农产品保鲜包装技术>>

- 四、食品添加剂保鲜包装技术
- 五、抗生素保鲜包装技术
- 六、鱼类产品的保鲜包装实例
- 七、一种典型的鱼类保鲜剂配制与应用
- 第四节 鲜蛋保鲜包装
 - 一、鲜蛋概述
 - 二、鲜蛋的保鲜包装原理
 - 三、鲜蛋的保鲜包装技术
 - 四、鲜蛋的品质检查
 - 五、蛋黄酱的保鲜包装
- 第十二章 特种鲜产品的保鲜包装
 - 第一节 概述
 - 第二节 豆制品的保鲜包装
 - 一、豆制食品的包装要求
 - 二、豆制食品的包装材料
 - 三、常见豆制品的保鲜包装方法
 - 第三节 湿米粉(面)及湿面条的保鲜包装
 - 一、湿米粉(面)的保鲜包装贮藏技术
 - 二、鲜湿面(湿面条)的保鲜包装贮藏技术
 - 第四节 果汁保鲜包装
 - 一、技术方法与特点
 - 二、应用实例
 - 第五节 辣椒酱的保鲜包装
 - 第六节 米饭保鲜及保存剂
 - 一、配方与制作方法
 - 二、使用方法
 - 三、效果分析
 - 第七节 吸水保水剂在果蔬保鲜包装中的应用
 - 一、应用特点
 - 二、使用方法
 - 三、生鲜香菇保鲜试验
 - 四、生鲜葡萄保鲜试验
 - 五、应用范围
 - 第八节 保鲜包装加工一体化简介
 - 一、概念
 - 二、原理
 - 三、应用范围
- 参考文献

<<农产品保鲜包装技术>>

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>