

<<食品安全保障.食品添加剂常识>>

图书基本信息

书名 : <<食品安全保障.食品添加剂常识>>

13位ISBN编号 : 9787122152435

10位ISBN编号 : 712215243X

出版时间 : 2013-1

出版时间 : 朱宝昌 , 高海生等 化学工业出版社 (2013-01出版)

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>

<<食品安全保障.食品添加剂常识>>

书籍目录

一、家庭食品保藏知识
1 鲜蛋在贮藏过程中的变化
2 家庭如何保藏禽蛋
3 涂膜法贮蛋保鲜的技术要点
4 蛋品冷藏保鲜法的技术要点
5 禽蛋腐败变质的原因
6 影响禽蛋腐败变质的因素
7 异常蛋及其成因
8 如何进行稻谷的贮藏
9 稻谷贮藏期间出现结露怎么办
10 大米如何进行保管贮藏
11 小米的贮藏特点和方法
12 糜子(黍子)有哪些贮藏方法
13 家庭如何安全贮存糜子米(黄米)
14 西米的识别、食用和保管
15 家庭贮藏大豆怎样防止“走油”
16 花生贮藏要点及注意事项
17 花生“走油”酸败、霉变的原因
18 影响油菜籽安全贮藏的主要因素
19 贮藏期间如何有效防止油菜籽发生霉变
20 芝麻安全贮藏的主要条件
21 家庭如何保存绿豆
22 家庭贮藏荞麦应注意哪些事项
23 为什么传统燕麦食品要经过“三熟”后才能食用
24 家庭怎样保存燕麦片
25 如何保存玉米面
26 保存面粉应注意哪几点
27 贮存馒头应注意哪些问题
28 家庭如何保管糕点食品
29 饼干保管中应注意哪些问题
30 家庭如何保存糖果
31 保存食糖应注意哪些问题
32 果脯蜜饯类食品如何保藏
33 如何贮藏葡萄干
34 家庭如何贮存红枣
35 生鲜牛乳的种类、物理性质
36 生鲜乳的检测指标
37 家庭如何保存鲜奶
38 家庭如何保藏炼乳
39 奶油在加工贮藏期间的风味变化
40 家庭如何保存奶粉、奶油
41 如何贮存食盐
42 怎样预防酱油发霉
43 怎样预防食醋长白膜
44 家庭如何保存茶叶
45 葡萄酒的贮存期是否越长越好
46 配制果酒为什么必须进行贮存后才能饮用
47 家贮干货如何防止发霉
48 鲜肉如何短期贮藏
49 肉类常用的冷却方法
50 冷却肉在贮藏过程中会发生什么变化.....
二、常见食物中毒及处理措施
三、食品添加剂常识
四、食品(农产品)安全常识及其他
五、转基因食品简介
参考文献

<<食品安全保障.食品添加剂常识>>

编辑推荐

《食品安全保障食品添加剂常识》总结了多年来从事食品安全保障、食品添加剂检测工作的经验和科研成果，并收集了部分新的实用技术资料，系统介绍了家庭食品保藏知识、常见食物中毒及处理措施、食品添加剂常识、食品(农产品)安全常识、常见有毒食用菌的鉴别检验及野外操作(旅游)被咬伤后的处理等基本知识。

本书由朱宝昌、高海生等编著。

<<食品安全保障.食品添加剂常识>>

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>