

<<食品工艺学(上册)>>

图书基本信息

书名：<<食品工艺学(上册)>>

13位ISBN编号：9787501910694

10位ISBN编号：7501910693

出版时间：1991-10

出版时间：中国轻工业出版社

作者：刘江汉

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>

## <<食品工艺学(上册)>>

### 内容概要

食品工艺学是为轻工中专食品工艺专业编写的教材.分为三个分册,本书为第一分册,内容包括绪论、食品工艺概论、食品罐藏工艺、食品冷冻保藏工艺和食品的其他保藏工艺等内容。

本书根据中专教学特点,对基本理论作了一定的阐述,主要介绍食品罐藏、冷冻保藏、干藏、辐射保藏的具体工艺技术,实用性强,内容新颖,条理分明,不仅适于轻工中专食品工艺专业作教材,也可作轻工食品工艺大专和职工大专、中专的食品工艺专业的教学用书,还可供从事食品生产的技术人员参考。

## <<食品工艺学(上册)>>

### 书籍目录

#### 绪论

#### 第一章 食品工艺概论

##### 第一节 食品的分类

###### 一、按原料分类

###### 二、按加工制品分类

##### 第二节 食品的化学组成及其加工特性

###### 一、主要食品(原料)的化学组成成分表

###### 二、食品的化学组成及其加工特性

##### 第三节 食品保藏原理与方法的类型

###### 一、食品腐败的因素

###### 二、食品保藏方法及分类

##### 第四节 食品生产的卫生

###### 一、搞好食品卫生的重大意义

###### 二、食品卫生要求与标准

###### 三、食品添加剂的使用卫生要求与标准

###### 四、原辅材料微生物污染问题

###### 五、食品工厂的卫生要求

###### 六、食品工厂用水的卫生

#### 第二章 食品罐藏工艺

##### 第一节 概述

##### 第二节 罐藏容器

###### 一、罐藏容器的种类和罐藏对容器的要求

###### 二、制造容器的材料

###### 三、马口铁罐的制造

###### 四、玻璃罐

###### 五、软包装

##### 第三节 罐头生产工艺综述

###### 一、罐装前的原料处理

###### 二、装罐

###### 三、预封

###### 四、排气

###### 五、密封

###### 六、杀菌与冷却

##### 第四节 罐头成品的检验 包装与贮藏保管

###### 一、成品的检验

###### 二、成品的包装

###### 三、成品的贮藏与保管

###### 四、罐头在贮存、销售过程中发生的理化变化

##### 第五节 软罐头生产工艺

###### 一、概述

###### 二、包装材料

###### 三、软罐头的生产工艺

###### 四、软罐头的品质检测

##### 第六节 畜禽肉类罐头生产工艺

###### 一、概述

## <<食品工艺学(上册)>>

- 二、肉的形态学及化学组成
- 三、肉的成熟与腐败
- 四、肉类原料的解冻
- 五、清蒸类罐头的生产工艺
- 六、调味类罐头的生产工艺
- 七、腌制、烟熏类罐头的生产工艺
- 八、罐头生产中常见的质量问题及防止措施
- 第七节 水果类罐头生产工艺
  - 一、糖水水果罐头工艺综述
  - 二、主要糖水水果罐头的生产工艺
  - 三、果酱、糖浆类罐头的工艺综述
- 第八节 蔬菜类罐头的生产工艺
  - 一、蔬菜罐头的工艺综述
  - 二、几种主要蔬菜罐头的生产工艺
- 第九节 水产罐头生产工艺
  - 一、水产原料的种类与特性
  - 二、鱼贝类的食用价值
  - 三、鱼类的保鲜
  - 四、水产原料在加工过程中肉质的变化
  - 五、水产类罐头工艺综述
  - 六、清蒸类罐头的生产工艺
  - 七、调味类罐头的生产工艺
  - 八、油浸类罐头的生产工艺
  - 九、茄汁类罐头的生产工艺
- 第三章 食品冷冻保藏
  - 第一节 概述
    - 一、食品冷冻保藏的发展简史和发展前景
    - 二、食品冷冻保藏的定义与内容
    - 三、食品冷冻保藏原理
  - 第二节 食品冷藏
    - 一、食品的冷却
    - 二、食品冷藏时的变化
    - 三、食品冷藏过程中的工艺计算
    - 四、食品冷藏装置
  - 第三节 食品冻藏
    - 一、食品冻结
    - 二、食品冻藏时的变化
    - 三、食品冻藏过程中的工艺计算
    - 四、食品冻结装置
  - 第四节 解冻与回热
    - 一、食品在解冻与回热过程中的变化
    - 二、常用解冻方法与装置
  - 第五节 食品冷冻保藏工艺
    - 一、果蔬的冷冻工艺
    - 二、肉类的冷冻工艺
    - 三、鱼的冷冻工艺
    - 四、禽、蛋冷冻工艺

## <<食品工艺学(上册)>>

### 第四章 食品的其他保藏工艺

#### 第一节 食品干制工艺

- 一、干制的理论基础
- 二、食品干制的方式与设备
- 三、果蔬干制工艺
- 四、肉类的干制工艺
- 五、水产类干制工艺
- 六、干制品的处理和包装贮存

#### 第二节 食品辐射保藏工艺

- 一、历史的回顾
- 二、辐射的基本原理
- 三、食品辐射保藏技术

附：实验部分

<<食品工艺学(上册)>>

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>