

<<微波食品>>

图书基本信息

书名：<<微波食品>>

13位ISBN编号：9787501923892

10位ISBN编号：7501923892

出版时间：1999-05

出版时间：中国轻工业出版社

作者：陈卫

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>

## &lt;&lt;微波食品&gt;&gt;

## 书籍目录

## 第一章 绪论

## 第一节 微波炉的发展历史

- 一、早期的微波炉和相关研究
- 二、商业微波炉及其应用
- 三、家用微波炉的发展

## 第二节 微波食品的概念及发展动向

- 一、微波食品的概念
- 二、微波食品的种类
- 三、国外微波食品的发展动向

## 第三节 我国微波能技术在食品工业中的应用和发展

- 一、微波能技术在食品工业中的应用状况
- 二、微波炉工业的发展状况
- 三、微波食品的研究和开发状况

## 第二章 影响微波食品加热的因素

## 第一节 微波加热的原理与特点

- 一、微波的产生
- 二、微波的生热
- 三、微波炉加工的特点
- 四、微波加热与其他加热方式的区别
- 五、微波加热的优缺点
- 六、微波对物料发生的作用
- 七、微波炉的安全性

## 第二节 微波炉的性能与加热效果

- 一、功率
- 二、电场的分布
- 三、转盘及所用材料
- 四、微波导入装置
- 五、炉腔体积和材料
- 六、电源
- 七、炉底材料
- 八、时基
- 九、磁控管
- 十、冷热启动

## 第三节 食品的性质与加热效果

- 一、几何性质
- 二、屏蔽
- 三、遮掩
- 四、位置关系
- 五、比表面
- 六、比热容
- 七、微波热效率
- 八、密度
- 九、热传导

## 第三章 食品的电学性质

## 第一节 电学性质

## &lt;&lt;微波食品&gt;&gt;

- 一、介电性质
- 二、传递性质
- 三、电磁场效应
- 四、介电性质的测定
- 第二节 电介质的行为
  - 一、极性溶剂
  - 二、离子溶液
  - 三、有机物
  - 四、非相互作用的混合物
  - 五、相互作用混合物
- 第三节 水分含量和水分活度
- 第四节 温度变化和频率变化
  - 一、温度变化
  - 二、频率变化
- 第五节 均匀体系
- 第六节 非均匀体系
- 第四章 食品的热学性质
  - 第一节 概述
  - 第二节 食品热学性质的测定
    - 一、比热容数据
    - 二、焓数据
    - 三、热导率数据
    - 四、热扩散率数据
    - 五、表面传热系数数据
  - 第三节 热学性质预测模型
    - 一、模型来源
    - 二、比热容模型
    - 三、焓模型
    - 四、热导率模型
- 第五章 微波加热与食品品质
  - 第一节 微波加热与制品褐变
    - 一、褐变剂
    - 二、褐变器件
  - 第二节 微波加热与食品营养
    - 一、微波加热对维生素的影响
    - 二、微波加热对水分的影响
  - 第三节 微波加热与食品风味
    - 一、微波加热影响食品风味的因素
    - 二、模拟体系的研究
- 第六章 微波食品的包装
  - 第一节 微波食品包装的作用和要求
    - 一、微波食品包装的作用
    - 二、微波食品对包装的要求
  - 第二节 微波食品包装材料
    - 一、不同材料在微波场中的特性
    - 二、微波食品包装材料的分类
    - 三、常用的微波食品包装材料

## &lt;&lt;微波食品&gt;&gt;

## 第三节 微波食品包装示例

## 第四节 微波包装专利介绍

## 一、早期专利简介

## 二、有关微波玉米花的包装专利

## 三、微波屏蔽包装专利介绍

## 四、可产生褐变的微波包装专利

## 第五节 微波炉辅助器具

## 一、坑盘和盛架

## 二、烤鸡盘

## 三、屏蔽装置

## 四、烤盘

## 五、分部加热容器 (DHC)

## 六、微波蒸锅

## 第七章 微波食品的开发 理论与实践

## 第一节 微波食品开发中存在的问题

## 一、与微波炉有关的问题

## 二、与食品内容物有关的问题

## 三、与包装或器具有关的问题

## 第二节 微波食品褐变剂及其应用

## 一、褐变反应与褐变剂

## 二、微波食品褐变剂的设计

## 三、微波食品褐变剂的应用

## 第三节 微波食品风味理论与风味强化

## 一、食物组分对微波食品风味的影响

## 二、微波食品风味的预测与设计 DeltaT理论

## 三、利用美拉德反应增强微波食品的风味

## 第四节 微波食品的功能性配料

## 一、油脂

## 二、乳化剂

## 三、淀粉

## 第五节 微波食品生产实例

## 一、微波爆玉米花

## 二、微波马铃薯食品

## 三、微波面拖食品

## 四、微波煎饼

## 五、微波三明治

## 六、微波比萨饼

## 七、微波菜肴

## 八、微波汤类食品

## 第八章 微波技术在食品工业中的应用

## 第一节 微波干燥与膨化

## 一、概述

## 二、常压微波干燥

## 三、微波真空干燥

## 四、微波冷冻干燥

## 五、微波膨化

## 第二节 微波杀菌 灭酶与杀虫

## <<微波食品>>

一、微波杀菌

二、微波灭酶

三、微波杀虫

第三节 微波解冻

一、冷冻食品的解冻

二、微波解冻

第四节 微波焙烤

一、概述

二、微波烤制面包

三、微波烤制蛋糕

四、微波烤制炸面圈

附录 工业微波技术用语英汉对照与释义

主要参考文献

<<微波食品>>

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>