

<<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>

<<微波食品>>

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

<<微波食品>>

- 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

<<微波食品>>

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>