

<<食品工艺学>>

图书基本信息

书名：<<食品工艺学>>

13位ISBN编号：9787501924295

10位ISBN编号：7501924295

出版时间：1999-11

出版时间：中国轻工业出版社

作者：赵晋府 编

页数：752

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>>

### 前言

《食品工艺学》和大家见面了。

从1997年确定本书编写任务以后，教育部根据教育发展的需要，对专业设置作了较大的调整，许多原来专业分工过细的专业在调整中进行了合并重组。

新的专业目录设置中，食品科学与工程专业涵盖了原食品科学与工程，制糖工程，粮食工程，油脂工程，烟草工程，食品卫生与检验，粮油储藏，农产品贮运与加工，水产品贮运与加工，冷冻冷藏工程（部分）等专业。

在食品专业教学指导小组对新专业的培养目标、课程设置、主干课程进行研究时，对食品工艺学在食品科学与工程专业中的地位作了研究分析，认为该课程作为专业学习的一门主要课程，可以根据各校不同的特点，进行有选择的教学。

为了增强学生走向社会主义经济建设主战场的适应能力，对具有共性的内容，应作为重点：对具体的产品工艺，则应视各校的特色，主要介绍重点的和有代表性的产品，以此来带动其他同类产品的工艺研究方法。

在本书的编写过程中，充分地注意了这一问题。

## &lt;&lt;食品工艺学&gt;&gt;

## 内容概要

《食品工艺学》和大家见面了。

从1997年确定《食品工艺学(第2版)》编写任务以后，教育部根据教育发展的需要，对专业设置作了较大的调整，许多原来专业分工过细的专业在调整中进行了合并重组。

新的专业目录设置中，食品科学与工程专业涵盖了原食品科学与工程，制糖工程，粮食工程，油脂工程，烟草工程，食品卫生与检验，粮油储藏，农产品贮运与加工，水产品贮运与加工，冷冻冷藏工程（部分）等专业。

在食品专业教学指导小组对新专业的培养目标、课程设置、主干课程进行研究时，对食品工艺学在食品科学与工程专业中的地位作了研究分析，认为该课程作为专业学习的一门主要课程，可以根据各校不同的特点，进行有选择的教学。

为了增强学生走向社会主义经济建设主战场的适应能力，对具有共性的内容，应作为重点：对具体的产品工艺，则应视各校的特色，主要介绍重点的和有代表性的产品，以此来带动其他同类产品的工艺研究方法。

在《食品工艺学(第2版)》的编写过程中，充分地注意了这一问题。

## 书籍目录

绪论一、食品工艺学的研究对象和内容二、我国食品工业的发展现状和未来三、食品工艺学的学习方法  
第一篇 食品的原料和材料第一章 植物性食品原料第一节 果蔬一、水分二、碳水化合物三、有机酸四、含氮物质五、单宁物质六、酶七、色素物质八、糖苷类物质九、维生素十、矿物质十一、芳香物质  
第二节 大豆一、大豆中的蛋白质二、大豆油脂三、碳水化合物四、矿物质和维生素五、抗营养因子  
第三节 谷物一、谷物中的蛋白质二、淀粉三、脂肪四、灰分五、维生素第二章 动物性食品原料第一节 畜肉和禽肉一、肉的形态学二、肉的物理性质三、肉的化学组成四、肉的成熟五、肉的腐败六、肉类在加工过程中的变化  
第二节 水产原料一、水产原料的特性二、鱼肉的物理性质三、鱼贝类的主要成分四、鱼贝类的死后变化五、鱼贝类的保鲜六、鱼贝肉在加工过程中的变化  
第三节 乳类原料一、乳的组成二、牛乳的化学成分三、牛乳的物理性质四、牛乳的酸度五、异常乳六、热处理对乳的影响  
第三章 食品加工用的其他材料第一节 油脂一、概述二、各类油脂第二节 蛋与蛋制品一、概述二、蛋的构造三、蛋的组成四、蛋的等级五、蛋的保藏六、蛋的加工及其制品  
第三节 调味品一、酱油二、食醋三、味精四、食盐五、香辛料第四节 食品添加剂一、概述二、各类食品添加剂介绍  
第二篇 罐藏食品工艺第一章 总论第一节 罐藏食品的沿革和发展第二节 罐藏食品的分类一、肉类二、禽类三、水产类四、水果类五、蔬菜类六、其他类  
第三节 罐藏容器的准备一、罐藏容器的清洗与消毒二、罐盖的打印三、空罐的钝化处理  
第四节 装罐与注液一、装罐的一般要求二、装罐的方法三、注液第五节 排气与密封一、预封二、排气三、密封第六节 杀菌与冷却一、罐头杀菌的目的和要求二、罐头食品中的微生物三、影响罐头热杀菌的因素四、罐头热杀菌的工艺条件五、罐头(热)杀菌技术  
第七节 罐藏容器的腐蚀一、罐内外壁腐蚀的类型二、镀锡薄钢板内壁的腐蚀三、金属罐外壁的腐蚀  
第二章 果蔬类罐头第一节 罐藏对果蔬原料的基本要求一、果蔬原料的特点二、罐藏对果蔬原料的基本要求  
第二节 果蔬原料的处理一、原料的分选与洗涤二、原料的去皮与修整三、原料的热烫与漂洗四、原料的抽空处理  
第三节 糖水水果罐头一、糖水水果罐头的工艺综述二、糖水水果罐头的加工实例  
第四节 果酱类罐头一、果胶凝胶的理论基础二、果酱类罐头的工艺综述三、果酱类罐头的加工实例四、果酱类罐头生产常见的质量问题  
第五节 蔬菜罐头一、蔬菜罐头的工艺综述二、蔬菜罐头的加工实例  
第三章 肉禽类罐头第一节 罐藏畜禽的种类一、罐藏对畜禽原料的基本要求二、罐藏用畜禽的种类及质量要求  
第二节 畜禽原料的处理一、原料的解冻二、畜类原料的分割、剔骨与整理三、原料的预煮四、原料的油炸  
第三节 清蒸原汁类罐头一、清蒸原汁类罐头加工实例二、清蒸原汁类罐头常见的质量问题  
第四节 腌制、烟熏类罐头一、腌制、烟熏类罐头的工艺综述二、腌制、烟熏罐头加工实例  
第五节 调味类罐头一、调味类罐头常用的调味料二、调味类罐头的加工实例  
第四章 水产类罐头第一节 水产原料的预处理一、原料的解冻二、原料的清洗三、原料的处理四、原料的盐渍五、原料的脱水六、装罐  
第二节 清蒸类水产罐头一、清蒸鱼类罐头二、清蒸贝类罐头三、清蒸虾蟹类罐头四、清蒸水产罐头常见质量问题分析  
第三节 调味水产类罐头一、五香鱼罐头二、红烧鱼罐头三、茄汁鱼类罐头四、常见质量问题分析  
第四节 油浸类水产罐头一、油浸鱼罐头的特点和种类二、油浸鲭鱼罐头三、常见质量问题分析  
第五章 其他类罐头第一节 坚干果罐头一、坚干果罐头的工艺综述二、坚干果罐头的加工实例  
第二节 粥类罐头一、粥类罐头的种类和特点二、粥类罐头的工艺综述三、粥类罐头的加工实例  
第三节 汤类罐头一、汤类罐头的种类与特点二、汤类罐头的加工实例  
第六章 软罐头第一节 概述一、软罐头的概念与特点二、软罐头的容器  
第二节 软罐头的生产工艺一、软罐头生产工艺综述二、软罐头加工实例三、软罐头生产中常见质量问题分析  
第三篇 软饮料工艺第一章 概述第一节 软饮料的概念和分类一、软饮料的概念二、分类  
第二节 软饮料用水的处理一、混凝和过滤二、石灰软化三、电渗析和反渗透四、离子交换法处理水五、水的消毒  
第三节 配料一、甜味料二、酸味料三、香精香料四、着色剂五、饮料中使用的其他食品添加剂  
第四节 包装容器及材料一、金属容器及材料二、玻璃容器及材料三、塑料容器及材料四、复合薄膜容器及材料五、纸质容器及材料  
第二章 碳酸饮料第一节 碳酸饮料生产的工艺类型第二节 调味糖浆的制备一、原糖浆的制备二、调味糖浆的配合三、配方四、可乐型汽水  
第三节 调和与碳酸化一、调和系统二、碳酸化  
第四节 灌装生产线一、玻璃瓶的洗涤二、灌装生产线  
第三章 果汁和蔬菜汁饮料第一节 果汁饮料生产的一般工艺一、原料的选择和洗涤二、榨汁和浸提三、果汁的澄清和过滤四、果汁的均质和脱气五、果汁的糖酸调整与混合六、果汁的浓缩七、果汁的杀菌和包装  
第二节 果汁生产工艺一、柑橘汁

二、浓缩苹果汁三、带果肉果汁饮料第三节 蔬菜汁生产工艺一、蔬菜汁加工的一般原理二、酸性蔬菜汁三、发酵蔬菜汁四、低酸性蔬菜汁及其酸化五、番茄汁第四章 其他软饮料第一节 乳饮料一、乳饮料的定义与种类二、配制型含乳饮料三、发酵型含乳饮料四、乳饮料的稳定性第二节 植物蛋白饮料一、植物蛋白饮料的定义和分类二、植物蛋白饮料生产工艺三、豆乳生产技术范例四、杏仁乳(露)饮料第三节 瓶装水一、瓶装水的定义和分类二、瓶装水的生产工艺第四节 茶饮料一、茶饮料的定义与分类二、茶饮料生产工艺三、解决茶饮料混浊、沉淀的方法及原理第五节 固体饮料一、固体饮料的定义及特点二、固体饮料的分类三、生产工艺第六节 特殊用途饮料一、概述二、运动饮料三、营养素饮料四、其他特种用途饮料第四篇 果蔬制品工艺第一章 果蔬的保鲜第一节 果品的涂层一、涂层的作用二、涂料的种类三、涂膜的方法第二节 果蔬贮藏保鲜的环境一、温度二、湿度三、气体成分第二章 果蔬的速冻第一节 概述一、冷冻中的物理变化对果蔬的影响二、冷冻中的化学变化对果蔬的影响第二节 冻结前的原料处理一、原料的选择二、清洗、去皮、去核、切分三、热烫和冷却、沥干第三节 速冻工艺一、茎菜、叶菜二、豆类三、薯类四、根菜类五、花菜类六、果菜类七、蘑菇八、核果类九、草莓第四节 速冻果蔬的包装和贮藏一、速冻果蔬的包装二、速冻果蔬的贮藏第五节 解冻第三章 果蔬的干制第一节 原料处理第二节 干制方法一、自然干制二、人工干制三、几种实例第三节 干制品的包装、贮藏和复水一、包装前干制品的处理二、包装三、贮藏四、复水第四章 果蔬的糖制和腌制第一节 蜜饯一、果蔬糖制的基本原理二、果脯蜜饯的加工工艺第二节 泡菜一、蔬菜腌制的原理二、泡菜加工工艺第三节 咸菜和酱菜一、成菜加工二、酱菜加工第五篇 乳制品工艺和大豆制品工艺第一章 乳制品工艺第一节 概述一、乳品工业发展概况二、原料乳的验收和预处理第二节 市乳和超高温灭菌乳一、市乳二、UHT灭菌乳第三节 炼乳一、炼乳的种类和组成二、加糖炼乳三、无糖炼乳第四节 乳粉一、乳粉的种类和组成二、全脂乳粉三、速溶乳粉四、调制乳粉第五节 冰淇淋一、冰淇淋的种类和组成二、冰淇淋生产工艺三、冰淇淋的质量控制第六节 酸乳一、酸乳的概念和分类二、发酵剂三、酸乳的生产工艺第七节 奶油一、奶油的种类二、甜性和酸性奶油的生产三、奶油的贮藏与运输四、奶油的质量缺陷及其原因第八节 干酪一、发酵剂二、凝乳酶三、天然干酪加工工艺第二章 大豆制品生产工艺第一节 大豆的结构与化学组成一、大豆种子的结构二、大豆的化学组成第二节 豆乳粉生产技术一、豆乳粉的品种二、豆乳粉生产工艺第三节 大豆蛋白制品生产工艺一、大豆粉生产工艺二、大豆浓缩蛋白生产工艺三、大豆分离蛋白生产工艺四、大豆组织蛋白生产工艺五、大豆发泡蛋白粉生产工艺第四节 豆腐的生产工艺一、水豆腐的生产工艺二、豆腐干和豆腐片的生产工艺三、内酯豆腐的生产工艺第六篇 肉制品加工工艺第一章 中式肉制品加工工艺第一节 中式火腿生产工艺一、金华火腿二、如皋火腿三、宣威火腿第二节 中式香肠和灌肠一、中式香肠二、灌肠加工第三节 酱卤制品一、酱卤工艺二、几种酱卤制品配方第四节 烧烤制品一、叉烧肉二、烤乳猪第五节 干制品一、肉松二、肉干三、肉脯第二章 西式肉制品加工工艺第一节 西式肉制品的分类和特点一、西式肉制品的分类二、西式肉制品的特点第二节 西式肉制品生产一般工艺原理一、乳化原理及持水性二、呈色三、烟熏原理及方法第三节 西式火腿生产工艺一、西式火腿的基本工艺二、整熏西式火腿生产工艺三、盐水火腿生产工艺四、其他压制火腿生产工艺五、灌肠火腿的加工工艺六、鸡肉火腿加工工艺七、西式烤肉制品第四节 西式香肠生产工艺一、概述二、原料、辅料和肠衣三、制品工艺第五节 培根的生产工艺一、培根的种类和规格二、培根加工工艺第七篇 糖果和巧克力加工工艺第一章 糖果第一节 糖果的概念和分类一、糖果的概念二、糖果的类别第二节 硬糖一、特性和组成二、生产工艺第三节 焦香糖果一、焦香型糖果的特性二、焦香型糖果的组成三、加工过程中的变化与影响四、生产工艺第四节 充气糖果一、主要特性二、生产工艺第五节 凝胶糖果一、产品类别与特性二、生产工艺第二章 巧克力制品第一节 主要特性一、物态体系二、质构三、光泽四、香味五、粘度六、热力学性质七、保藏期的变化第二节 基本组成一、巧克力的基本组成二、可可制品第三节 生产工艺一、工艺流程二、可可豆处理三、糖粉制备四、巧克力料处理五、巧克力精炼六、巧克力料调温七、巧克力制品的成形八、巧克力制品的包装第八篇 粮谷制品加工工艺第一章 米粉、面条及方便面第一节 米粉的加工一、米粉的种类二、米粉的原料三、米粉的生产工艺第二节 挂面及方便面加工一、挂面二、方便面第三节 西式面条制品一、原料的选择和要求二、和面三、挤压四、干燥第二章 蒸煮挤压食品第一节 挤压技术的特点和挤压膨化的原理一、挤压技术的特点二、挤压膨化的原理第二节 挤压过程中各种成分的变化一、挤压过程中淀粉的变化二、挤压过程中蛋白质的变化三、挤压过程中脂肪的变化四、挤压过程中矿物质和维生素的变化五、

挤压过程中其他成分的变化  
第三节 挤压食品工艺一、膨化食品的特点二、挤压膨化小吃食品及谷物早餐制品的生产工艺三、挤压谷物早餐制品及挤压膨化再制品的生产工艺  
第三章 焙烤食品第一节 面包一、面包制作方法二、原辅料处理三、面团调制四、面团发酵五、成形、醒发与烘烤六、面包的冷却与包装七、几种面包的制作方法八、面包的质量标准  
第二节 饼干一、饼干的分类二、饼干制作方法三、原辅料的处理四、面团的调制五、面团的辊轧六、饼干成形七、饼干的烘烤八、饼干的冷却与包装  
第三节 糕点一、糕点的分类二、面团的调制三、馅料制作四、糖膏和油膏调制五、糕点的成形六、熟制加工七、熬浆与挂浆八、冷却、包装和贮存九、几种中式糕点的制作十、几种西式糕点的制作  
第九篇 调味品加工工艺第一章 酱油和酱类第一节 酱油一、概述二、固态低盐发酵法第二节 酱类一、大豆酱二、一般面酱第二章 醋第一节 食醋的酿造原理一、淀粉的水解二、酒精发酵三、醋酸发酵四、食醋风味物质的形成第二节 固态发酵法制醋一、一般固态发酵法二、酶法酿制法第三节 液体发酵法制醋一、工艺流程二、制作方法第三章 黄酒第一节 原料和辅料一、水二、小麦三、米类第二节 曲和酒药一、麦曲二、酒药第三节 酒母一、淋饭酒母二、纯种酒母第四节 黄酒的生产工艺一、传统摊饭法二、大罐发酵新工艺第四章 其他调味品第一节 蛋黄酱一、蛋黄酱生产原理二、原辅料及配方三、生产工艺第二节 芥末油和芥末酱一、芥末油二、芥末酱  
第十篇 食品工业的三废处理第一章 食品工业的三废处理第一节 食品工业废水一、食品工业废水特性二、废水的水质污染指标第二节 食品工业废水处理的基本方法一、废水的治理程度二、废水的处理方法第三节 食品工业废水的生物处理一、好氧生物处理法二、厌氧生物处理法三、厌氧—好氧生物处理法四、自然生物处理法第二章 食品工业废弃物的利用第一节 食品工业废水的利用一、利用废水生产单细胞蛋白二、利用废水生产能源第二节 食品加工固体废物的利用一、饲料二、食品 and 食品添加剂三、提取利用疗效成分简介

## 章节摘录

插图：(2) 食品的营养性食品的基本属性是提供给人类以生长发育、修补组织和进行生命活动的热能和营养素。

随着科学的发展，为了保证人体的健康，对食物的营养平衡越来越重视。

人们对食品的要求越来越高，希望能获得营养均衡的食品。

因此，食品的营养功能包括防止过多的热量和胆固醇等摄入所造成的危害等，都对食品加工提出了更高的要求。

美国对上市的食品要求必须在标签上附有营养成分说明，将食品中的各种与人体健康密切相关的成分的含量加以注明，让消费者可以自由地选择和安排膳食，保证自身的营养需要。

图0-1-1是一种食品的标签。

(3) 感官嗜好特性如果将营养性作为生存的基础，是动物的本能所驱使的话，那么感官嗜好特性就可以作为人类的高级需求即心理需求的特性。

在衣不蔽体、食不果腹的情况下，这种高级的需求是不可能言及的。

但随着人类社会的发展，对感官嗜好的要求越来越高，人们要求食品能满足在色、香、味、质地、体态等各方面的不同需求。

因此，作为食品行业的从业人员，必须要在前两个方面的基础上，注意到这一要求。

应该知道，食品不是未经加工的原料。

<<食品工艺学>>

编辑推荐

《食品工艺学(第2版)》：高等学校专业教材



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>