

图书基本信息

书名：<<食品工程全书.第二卷,食品过程工程>>

13位ISBN编号：9787501941575

10位ISBN编号：7501941572

出版时间：2004-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：萧家捷 编

页数：958

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>

内容概要

本书的特点有五：（1）比较系统而全面地介绍厂食品工程中的各个环节，从工厂设计、原料特性、单元操作、成品包装，到工厂管理、食品营销、安全卫生、法规及标准，一卷在手，可供多力面的参考。

（2）本书除在编写过程中参阅了国内外最新资料外，特别重点介绍已在食品生产中应用的新技术，如超临界萃取、分子蒸馏、膜分离、超微粉碎等。

（3）遵照理论联系实际的原则，本书的内容既有基础评论，又有实际应用。此外，在论述加工工艺的同时，也介绍所用设备的性能，使工艺与设备布机配合；（4）食品原料多来自农副产品，具有生物特性，而且成分十分复杂，在加上过程中往往发生多种生物化学变化。本书在有关章节中，介绍其变化规律。

（5）食品安全卫生，是当前普遍重视的问题，本书除将食品安全作为一章外，又将食品工业的良好生产操作规程（GMP）和危害分析关键控制点（HACCP）一并编入此工具书，供从业人员随时参阅，这是一项保证食品安全的重要措施。

书籍目录

第二卷 食品过程工程1 食品原料加工特性与贮运1.1 果蔬类原料的加工特性与贮运1.1.1 果蔬原料的化学组成1.1.2 果蔬原料的种类及其加工特性1.1.3 果蔬原料的贮运1.2 畜、禽、水产原料的加工特性与贮运1.2.1 畜、禽、水产原料的种类与加工特性1.2.2 畜、禽原料的贮运1.3 食品新资源与食品配料1.3.1 食品新资源的概况1.3.2 食品配料2 原料的预处理2.1 果蔬原料的预处理2.1.1 果蔬原料的一般预处理2.1.2 半成品保藏2.2 畜、禽与水产原料的预处理2.2.1 畜、禽肉的预处理2.2.2 水产原料的预处理2.2.3 蛋的预处理2.2.4 乳的预处理2.3 谷物和豆类原料的预处理2.3.1 谷物原料的预处理2.3.2 豆类原料的预处理2.3.3 谷物的水分调节3 物料的输送3.1 流体物料的输送3.1.1 概述3.1.2 液体输送设备3.1.3 各种泵的选择3.2 气体物料的输送3.2.1 概述3.2.2 气体输送设备3.3 气流输送3.3.1 概述3.3.2 气流输送的分类3.3.3 气流输送流程3.3.4 气流输送系统的组成设备3.3.5 气流输送系统计算3.3.6 输送方式的选择3.4 机械输送设备3.4.1 概述3.4.2 带式输送机3.4.3 斗式升运机3.4.4 螺旋输送机3.5 物料输送设备的选取与应用实例3.5.1 概述3.5.2 液体输送设备的选取与应用实例3.5.3 固体输送设备的选取与应用实例3.5.4 自动加料器的输送装置4 冷冻与冷藏4.1 概述4.1.1 冷冻食品的发展历史及现状4.1.2 我国冷冻食品业的发展4.2 与冷冻食品有关的总体技术4.2.1 冷冻基本概念及原理4.2.2 食品低温冷藏(冻藏)原理4.2.3 影响冷冻食品质量的因素4.2.4 几种主要冷冻方法及设备简介4.2.5 冷冻食品的低温冷藏管理4.2.6 冷冻食品的包装4.2.7 食品冷冻和冷藏工艺过程4.3 各类食品冷冻技术4.3.1 果蔬类4.3.2 水产品类4.3.3 肉、禽、蛋类4.3.4 方便食品类5 食品杀菌5.1 概述5.2 热杀菌原理5.2.1 微生物的耐热性.....6 酶技术7 发酵8 烘烤9 腌渍与熏制10 蒸煮挤压11 成型12 食品包装13 在线检测与自动控制14 食品析料的综合利用主要参考文献

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>