

<<食品原料安全控制>>

图书基本信息

书名：<<食品原料安全控制>>

13位ISBN编号：9787501955190

10位ISBN编号：7501955190

出版时间：2006-9

出版时间：中国轻工业出版社

作者：艾启俊，陈辉主编

页数：352

字数：475000

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>

<<食品原料安全控制>>

内容概要

本书是食品质量与安全专业的核心课程，按现代食品企业质量与安全管理的的基本要求，从微观到宏观、从实践到理论介绍了食品加工原料的安全控制问题。

全书共分成十章，主要内容有：农业生态系统与食品原料安全；食品原料基础；食品原料生产中的污染；食品原料生产的化学和生物学基础；植物性食品原料安全控制；畜产食品原料安全控制；水产食品原料安全控制；其他食品原辅材料安全控制；食品原料的运输、检验与法规。

本教材收集了国内外最新的食品原料安全控制方面的材料，采取了全新的编排方案，既适合于教师讲授，也适合于学生自学。

<<食品原料安全控制>>

书籍目录

第一章 绪论	第一节 食品原料安全控制概述	一、食品原料安全控制研究的对象和重要性
二、食品原料安全控制研究内容	第二节 食品原料及其安全控制概况	一、食品原料安全控制研究基础
二、食品原料安全控制发展状况	三、食品原料安全控制存在的问题与对策	
四、加强食品生产、流通全过程的安全卫生监督管理	五、食品原料安全控制发展趋势	思考题
参考文献第二章 农业生态系统与食品原料安全	第一节 农业生态系统及发展	一、生态农业的概念与特点
二、国外农业发展趋势	三、中国生态农业的基本内涵	第二节 食品原料安全与生态农业
一、食品原料安全性问题	二、食品原料生产的安全保障	三、生态标志型农产品
四、生态农业环境与管理	思考题	参考文献第三章 食品原料基础
第一节 概述	一、食品原料概述	二、食品原料分类
第二节 谷类	一、谷类的生产、消费与流通	二、谷类的性状和成分
三、谷类的保藏与卫生	四、主要谷类食品原料	第三节 豆类
一、豆类的生产、消费与流通	二、豆类的性状和成分	三、主要的豆类食品原料——大豆
第四节 薯类	一、马铃薯	二、甘薯
第五节 植物性油脂原料	一、油脂的生产、消费与流通	二、油脂的分类
三、油脂的性状与成分	四、油脂的营养与生理功能	五、常见的油脂原料
第六节 蔬菜类	一、蔬菜的生产、消费与流通	二、蔬菜的利用价值
三、几种常见的蔬菜	第七节 水果类	一、果树与水果
二、水果的价值、分类与性状	三、几种常见的水果	第八节 畜产品
一、肉品	二、乳	三、蛋
第九节 水产品	一、概述	二、鱼类
三、虾蟹类	四、其他类	第十章 香辛料与调味料
一、香辛料	二、调味料	第十一章 嗜好品
一、茶	二、咖啡	三、可可
思考题	参考文献第四章 食品原料生产中的污染	第五章 食品原料生产的化学和生物学基础
第六章 植物性食品原料安全控制	第七章 畜产食品原料安全控制	第八章 水产食品原料安全控制
第九章 其他食品原辅材料安全控制	第十章 食品原料的运输、检验与法规	

<<食品原料安全控制>>

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>