<<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 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 " 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 二、食品原料生产的安全保障 三、生态标志型 一、食品原料安全性问题 安全与生态农业 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 三、谷类的保藏与卫生 四、主要谷类食品原料 第三节 豆类 、谷类的性状和成分 一、豆类的生产、消费与流通 二、豆类的性状和成分 k 豆 第四节 薯类 — 马铃薯 甘薯 第五节 植物 三、主要的豆类食品原料— 大豆 第四节 薯类 二、甘薯 第五节 植物性油脂原料 一、马铃薯 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 第六节 蔬菜类 一、蔬菜的生产、消费与流通 五、常见的油脂原料 二、蔬菜的利用价 三、几种常见的蔬菜 第七节 水果类 一、果树与水果 值 二、水果的价值、分类与 · .、乳 三、蛋 三、几种常见的水果 第八节 畜产品 一、肉品 一、概述 二、鱼类 三、虾蟹类 节 水产品 四、其他类 第十章 香辛料与调味料 二、调味料 第十一章 嗜好品 一、茶 二、咖啡 三、可可 思考题 一、香辛料 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