

<<食品加工技术概论>>

图书基本信息

书名：<<食品加工技术概论>>

13位ISBN编号：9787501959938

10位ISBN编号：7501959935

出版时间：2007-8

出版时间：中国轻工业

作者：张孔海 编

页数：248

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>

<<食品加工技术概论>>

内容概要

本书是“高等职业教育食品类专业系列教材”之一，该书共分11章，它在介绍食品加工概念的基础上，着重概述食品热处理、杀菌、冷藏、辐射等的保藏加工原理以及加工因素对食品品质的影响，并对我国食品工业发展现状与趋势以及食品加工的高新技术作了简要介绍。

另外，该书还重点介绍了典型果蔬制品、粮食制品、乳制品、发酵食品、畜产品和水产品等的实用加工技术。

本书适用于高职高专食品营养与检测、食品质量与安全、轻工食品类专业作教材，也可作为食品科技工作者的参考书。

<<食品加工技术概论>>

书籍目录

第一章 总论第一节 概述一、食物与食品二、食品科学及其组成三、食品工艺学及其研究内容四、“食品加工技术概论”课程的主要内容、学习目的与要求第二节 食品工业的发展及其前景一、我国食品工业的发展现状与对策二、食品工业的发展趋势思考题第二章 食品的脱水干制第一节 食品脱水干制保藏原理一、食品中水分存在的形式二、水分活度三、食品脱水干制保藏原理第二节 食品脱水干制的基本过程一、影响湿热传递的因素二、干燥过程中食品的湿热传递三、食品干燥过程的特性四、食品干制工艺条件的选择第三节 常用食品脱水干燥方法一、常压空气对流干燥法二、接触式干燥法三、升华干燥法四、电磁辐射传热干燥法第四节 干制对食品品质的影响一、物理变化二、化学变化第五节 干制品的包装和贮藏一、包装前干制品的处理二、干制品的包装三、干制品的贮藏第六节 中间水分食品一、中间水分食品的概念二、中间水分食品的技术原理三、中间水分食品的特征和加工技术思考题第三章 食品的热处理和杀菌技术第一节 热加工原理一、高温对微生物的影响二、高温对酶活性的钝化作用及酶的热变性三、热处理对食品品质的影响第二节 食品的罐藏一、罐藏食品热加工时间的推算二、罐藏食品的一般加工工艺三、罐藏食品的腐败第三节 热烫一、热烫目的二、影响热烫效果的因素第四节 巴氏杀菌一、巴氏杀菌的目的二、包装产品的巴氏杀菌三、未包装产品的巴氏杀菌第五节 商业灭菌工艺一、包装食品的高温杀菌二、无菌灌装三、超高压杀菌四、其它杀菌方法思考题第四章 食品的冷加工原理与冷冻保藏技术第一节 食品低温保藏的基本原理一、低温对微生物的影响二、低温对酶活性的影响三、低温对其它变质因素的影响第二节 食品的冷却和冷藏一、食品的冷却二、食品的冷藏三、食品在冷藏过程中的质量变化第三节 食品的冻结与冻藏一、冻结前对原料的预处理二、食品的冻结三、食品的冻藏四、食品的解冻思考题第五章 食品的化学、腌渍、烟熏和辐射保藏技术第一节 食品的化学保藏一、概述二、食品防腐剂三、抗氧化剂第二节 食品的腌制与烟熏保藏一、食品的腌制原理二、食品的常用腌渍方法三、腌制品的品质控制四、食品的烟熏技术第三节 食品的辐射保藏一、概述二、辐射的基本原理三、食品辐射的化学效应四、食品辐射的生物学效应五、食品辐射应用类型六、辐照场的结构特点及辐照操作七、辐照食品的卫生安全性思考题第六章 食品加工新技术第一节 现代分离技术一、超临界流体萃取技术二、微胶囊技术三、膜分离技术四、分子蒸馏技术第二节 现代生物技术在食品加工中的应用一、概述二、现代生物技术在食品加工中的应用思考题第七章 典型果蔬制品的加工工艺及实训第一节 果蔬的采收和贮藏一、果蔬采后的生理变化二、影响果蔬贮藏保鲜的因素三、果蔬的贮藏保鲜方法第二节 典型果蔬制品的加工工艺及实训一、净菜加工技术二、果蔬罐头三、果蔬糖制品加工技术实训思考题第八章 典型粮食制品的加工工艺及实训第一节 面包加工技术一、面包加工的原料与辅料二、面包加工工艺第二节 饼干加工技术一、饼干生产的基本工艺二、典型饼干的制作实例第三节 方便面加工技术一、原辅料及其特性二、方便面的生产工艺第四节 蛋糕加工技术一、蛋糕的一般加工工艺二、面糊类蛋糕加工技术三、乳沫类蛋糕加工技术实训思考题第九章 典型乳制品加工技术及实训第一节 乳的组成及理化特性一、乳的组成二、乳中主要成分的化学性质三、乳的物理性质四、牛乳中的微生物五、正常乳和异常乳六、冷热加工对乳理化性质的影响第二节 典型乳制品加工技术及实训一、消毒乳的加工二、乳粉的加工三、发酵乳的加工四、乳品冷饮的加工实训思考题第十章 典型发酵食品的加工工艺及实训第一节 白酒一、白酒的分类二、白酒的酿造原料三、白酒酿造的辅助原料及填充料四、几种典型白酒的生产工艺第二节 啤酒一、啤酒的酿造原料二、麦芽制备三、麦芽汁的制备四、啤酒发酵工艺五、成品啤酒第三节 葡萄酒一、葡萄酒的分类二、葡萄原汁的制取三、葡萄酒酵母及其培养四、葡萄酒的发酵五、葡萄酒的贮存实训思考题第十一章 典型畜产品、水产品的加工工艺及实训第一节 典型畜禽产品的加工工艺一、畜禽种类二、肉品质量三、中西式肉制品加工技术第二节 蛋制品加工一、蛋的构造二、蛋的功能特性三、蛋的品质鉴别方法四、皮蛋加工技术第三节 典型水产品的加工工艺一、水产品原料的特性二、鱼贝类冷冻加工技术三、鱼糜制品实训思考题主要参考文献

<<食品加工技术概论>>

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>