

<<食品加工与贮藏实验>>

图书基本信息

书名：<<食品加工与贮藏实验>>

13位ISBN编号：9787501969647

10位ISBN编号：7501969647

出版时间：2009-7

出版时间：中国轻工业出版社

作者：王双飞 主编

页数：113

字数：192000

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>

<<食品加工与贮藏实验>>

内容概要

食品科学与工程是一门交叉的综合性应用学科。

食品工业是在食品资源利用和保藏的要求下发展起来的，因此最初的食品加工技术可以认为主要是原料处理和保藏技术。

随着农业的发展，食品原料日趋丰富，所有的农副产品都涉及采后的贮藏和加工问题，因此食品加工与贮藏技术涉及的面非常广泛。

伴随着人们生活水平的提高和新的需求，食品加工保藏技术不断有新的内涵，并随着生物技术、微生物、机械、化工等多学科发展而快速发展。

就食品加工业的现状而言，食品加工技术可以说是传统与现代并存，手工与机械相辅，食品的种类也纷繁复杂。

食品加工技术的分类方法很多，从原料特性出发，食品加工技术可以分为粮食加工技术、乳品加工技术、油脂加工技术、发酵技术、软饮料加工技术等。

这种分类方法更适合于了解原料的加工特性，每一类都有各自的系统加工技术，是针对原料的特点而设定的。

本书按照原料的不同分类，介绍了食品研究开发的方法，以及各类食品的加工保藏技术。

本教材是为接受过食品化学、食品加工原理、食品工艺学等食品科学与工程专业基础知识训练的学生独立开设综合实验课程而编写的，旨在使学生了解和掌握几大类食品的加工原理和工艺技术，以及生产这些食品所需要的机械设备及原辅料条件，产品应满足的质量要求和基本检验要求等，从而提高学生的实际操作技能和综合运用相关知识的能力，提高食品科学与工程专业学生的研究开发技术水平。

本书由广西大学轻工与食品工程学院长期从事食品科学与工程专业教学的教授、博士教师共同编写

。

本书可作为高等院校、职业技术学校食品科学与工程专业、食品质量与安全专业学生的实验参考用书，也可作为食品加工技能培训教材使用。

<<食品加工与贮藏实验>>

书籍目录

第一章 食品新产品研制开发 第一节 新产品开发的基础 第二节 食品新产品的开发研究第二章
罐头食品 第一节 糖水菠萝罐头的加工 第二节 蘑菇罐头的加工 第三节 茄汁罗非鱼罐头的
加工第三章 果蔬加工制品 第一节 圣女果蜜饯的加工 第二节 脱水蔬菜的加工第四章 软饮料
第一节 植物蛋白饮料的加工 第二节 果汁和蔬菜汁类饮料的加工第五章 烘焙食品 第一节
广式月饼制作 第二节 面包的制作第六章 肉蛋制品 第一节 腌腊肉制品的加工 第二节 干肉
制品加工 第三节 再制蛋制品加工第七章 乳制品 第一节 酸乳的制作 第二节 冰淇淋的制作
第三节 水牛乳干酪的制作第八章 其他粮食加工制成品 第一节 鲜湿米粉的加工 第二节 干
式发芽糙米的加工 第三节 方便面的加工第九章 发酵食品——酱油的加工第十章 植物油脂——
茶籽油的精制第十一章 果蔬原料贮藏保鲜 第一节 果蔬原料贮藏保鲜的检测 第二节 果蔬的采后
商品化处理 第三节 芒果的贮藏保鲜参考文献

<<食品加工与贮藏实验>>

章节摘录

插图：第一章 食品新产品研制开发第一节 新产品开发的基础一、新产品开发的必要性每种产品都有一个生命周期，并可划分为五个阶段：（1）产品开发期：在这个阶段，企业找到并开发出一种新产品。

（2）产品稳步递增期：这一阶段，产品逐步进入市场，利润缓慢增长。

（3）产品调整期：在这个阶段，企业努力改进产品，进入新的细分市场和销售渠道，并适当减价。

（4）成熟期：在该时期，销售增长减慢，利润保持稳定。

企业寻找各种战略以便使销售重新增长。

（5）产品进入销售和利润都缩减的衰退期：企业在这个阶段的任务是找到衰退产品并决定是维持收获还是放弃该产品。

因此，当企业产品进入衰退期时，企业必须酝酿和开发新产品以替换原有产品，寻找企业收益的新增长点。

但是新产品也有失败的可能。

因此，新产品的开发成功与否关系到企业的生死存亡。

二、新产品的概念新产品是指企业为了降低成本或适应市场需求，在原有产品的技术、配方、包装、概念方面进行突破，开发与原有产品在上述一个方面或多方面不同的产品。

新产品蕴涵了几层含义：1.对现有产品重新包装并给予新名称和新外涵以乳制品为例，某乳品厂一种液态奶原产品以复合塑料膜包装，根据市场定位的不同，在不改变生产技术、配方的基础上，新产品采用了新型爱壳包装，新颖的包装形式获得新的消费人群。

如可口可乐公司，为了降低成本，扩大消费市场占有率，推出了零售机，在包装形式和销售形式上做了大幅度变动，从而奠定了可口可乐作为碳酸饮料王者的地位。

<<食品加工与贮藏实验>>

编辑推荐

《食品加工与贮藏实验》按照原料的不同分类，介绍了食品研究开发的方法，以及各类食品的加工保藏技术。

本教材是为接受过食品化学、食品加工原理、食品工艺学等食品科学与工程专业基础知识训练的学生独立开设综合实验课程而编写的，旨在使学生了解和掌握几大类食品的加工原理和工艺技术，以及生产这些食品所需要的机械设备及原辅料条件，产品应满足的质量要求和基本检验要求等，从而提高学生的实际操作技能和综合运用相关知识的能力，提高食品科学与工程专业学生的研究开发技术水平。

<<食品加工与贮藏实验>>

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>