

<<食品低温保藏学>>

图书基本信息

书名：<<食品低温保藏学>>

13位ISBN编号：9787501983667

10位ISBN编号：7501983666

出版时间：2011-9

出版时间：包建强 中国轻工业出版社 (2011-09出版)

作者：包建强 编

页数：274

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>

<<食品低温保藏学>>

内容概要

《高等学校专业教材：食品低温保藏学（第2版）》共分十三章，主要包括：食品低温保藏原理，食品的冻结，食品的冻藏，食品冷链与低温食品品质控制，肉的冷加工，水产品的冷加工，鲜蛋的冷加工等。

<<食品低温保藏学>>

书籍目录

第一章 食品原料特性第一节 食品的主要化学成分及其原料特性第二节 植物性食品的主要化学成分及原料特性第三节 果蔬原料的变质机理第四节 动物性食品的组织结构及化学组成第二章 制冷概论第一节 蒸汽压缩式制冷循环第二节 制冷剂和载冷剂第三节 制冷机器设备和系统第三章 食品低温保藏原理第一节 食品的变质第二节 动物性食品的低温保藏原理第三节 植物性食品的低温保藏原理第四章 食品的冷却第一节 食品冷却的目的及冷却冻结的温度范围第二节 食品的冷却速度与时间第三节 食品冷却时的变化第四节 食品冷却的方法第五章 食品的冻结第一节 食品在冻结时的变化第二节 食品冻结过程中的冻结水量和冰结晶第三节 冻结时所放出的热量第四节 食品冻结装置第六章 食品的冻藏第一节 食品冻藏时的物理变化第二节 食品冻藏时的化学变化第三节 食品的冻藏温度第四节 冷冻食品的T-TT概念及计算方法第七章 食品的解冻第一节 解冻的一般概念第二节 解冻方法与装置第八章 食品冷链与低温食品品质控制第一节 冷链的构成第二节 冷藏运输的种类、要求和发展第三节 铁路冷藏车第四节 冷藏汽车第五节 冷藏船第六节 冷藏集装箱第九章 肉的冷加工第一节 肉胴体的冷加工第二节 分割肉的冷加工第十章 水产品的冷加工第一节 水产品的原料特性及营养成分第二节 鱼体死后的鲜度变化第三节 水产品的鲜度等级及鉴定第四节 鱼的冷却保鲜第五节 鱼的微冻保鲜第六节 鱼的冻结第七节 鱼的冻藏第八节 超低温金枪鱼生鱼片加工技术与方法第十一章 禽类的冷加工第一节 禽肉的组成和特性第二节 禽肉的前处理与冷却贮藏第三节 禽的冻结贮藏第十二章 鲜蛋的冷加工第一节 鲜蛋的构造及其特性第二节 鲜蛋的变质和质量鉴别第三节 鲜蛋的冷却和冷藏第四节 冰蛋的冷加工第十三章 果蔬的冷加工第一节 果蔬的分类与特性第二节 果蔬的预冷与冷藏第三节 果蔬的速冻工艺第四节 果蔬的气调贮藏参考文献

<<食品低温保藏学>>

章节摘录

版权页：插图：（1）载冷剂在工作温度下应处于液体状态其凝固温度应低于工作温度，沸点应高于工作温度。

（2）热容量大在传递一定的冷量时，较大的热容量可使流量减小，提高循环的经济性，或减少输送载冷剂的功率消耗和管道的材料消耗。

（3）密度小载冷剂的密度小可使循环泵的功率减小。

（4）黏度小采用黏度小的载冷剂可使流动阻力减小，因而循环泵功率减小。

（5）化学的稳定性好载冷剂应在工作温度下不分解，不与空气中的氧气起化学变化，不发生物理化学性质的变化。

（6）对设备和管道无腐蚀。

（7）载冷剂应不燃烧、不爆炸、无毒，对人体无害。

（8）价格便宜，容易获得。

常用的载冷剂是水、无机盐水溶液或有机物液体，它们适用于不同的温度。

各种载冷剂能够载冷的最低温度受其凝固点的限制。

<<食品低温保藏学>>

编辑推荐

《食品低温保藏学(第2版)》是高等学校专业教材,高校教材之一。

<<食品低温保藏学>>

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>