

<<肉制品包装>>

图书基本信息

书名：<<肉制品包装>>

13位ISBN编号：9787502555467

10位ISBN编号：7502555463

出版时间：2004-9

出版时间：化学工业出版社

作者：蔡惠平

页数：314

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>

## <<肉制品包装>>

### 内容概要

本书主要介绍了当今肉制品包装的新型包装材料和肉制品包装的新技术、新方法。该书有助于读者了解现代肉制品包装新材料、新技术、新方法和新工艺的应用和发展。

本书可供从事肉制品生产和肉制品包装的工程技术人员和管理人员参考，也可作为大专院校相关专业的教材。

## &lt;&lt;肉制品包装&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 概述第一节 肉制品包装的分类与发展现状一、肉制品包装的分类二、肉制品包装的发展现状第二节 肉制品包装的一般要求一、肉制品包装和保存性的一般条件二、肉制品包装材料和包装方法概述三、肉制品包装与商品条形码第三节 怎样做好肉制品包装工作一、做好肉制品包装工作的一般要求二、肉制品包装设计应注意的问题第四节 肉制品包装的基本要素与质量控制一、肉制品包装的基本要素二、评价肉制品包装质量的标准体系三、肉制品包装的质量控制四、肉制品包装的安全与卫生第二章 腌制烟熏酱卤肉的包装第一节 腌制烟熏酱卤肉的包装特点一、腌制烟熏酱卤肉的特点二、腌制烟熏酱卤肉的包装特点第二节 腌制烟熏酱卤肉的包装材料一、塑料包装材料二、腌制烟熏酱卤肉包装用复合软包装材料三、腌制烟熏酱卤肉包装材料的选用原则第三节 腌制烟熏酱卤肉的真空包装与充气包装技术一、腌制烟熏酱卤肉的真空、充气包装二、真空、充气包装特点三、真空、充气包装原理四、真空和充气包装工艺过程五、真空、充气包装材料的选用第四节 腌制烟熏酱卤肉的真空、充气包装系统一、真空、充气包装系统二、真空充气包装机的选用三、真空、充气包装工艺及参数第五节 腌制烟熏酱卤肉的真空、充气包装设备一、真空包装设备二、充气包装设备第六节 国内外常用腌制烟熏酱卤肉的真空、充气包装设备介绍一、国产输送带式真空包装机二、国产热成型真空包装机三、国产台式真空包装机四、国产单室真空包装机五、国产双室真空包装机六、旋转式真空包装机第七节 如何选购真空包装机一、标准型真空包装机的选购二、特殊规格型真空包装机的选购第八节 腌制烟熏酱卤肉的杀菌设备一、法国亚义赛公司生产的杀菌设备二、TWP系列灭菌罐第九节 腌制烟熏酱卤肉的热收缩包装技术一、收缩包装的原理与特点二、收缩薄膜的特性三、复合热收缩膜四、肉制品热收缩包装生产工艺五、肉制品热收缩包装生产线及其设备第三章 肉制罐头包装第一节 肉制罐头的种类及包装特点一、肉制罐头的种类二、肉制罐头包装的特点第二节 金属罐头的包装一、镀锡铁罐二、涂料罐三、铝罐第三节 蒸煮袋的包装一、蒸煮袋包装的特点二、蒸煮袋包装材料的基本要求三、肉制罐头蒸煮袋包装的主要形式四、蒸煮包装容器的发展第四节 塑料罐的包装第五节 肉类软罐头包装的杀菌一、肉类软罐头杀菌的特点二、肉类软罐头常用杀菌方式第四章 香肠的包装第一节 香肠的包装特点一、香肠制品的性质和特点二、香肠制品的包装特点第二节 香肠的包装材料一、香肠用包装材料的特点二、肠衣的种类三、真空包装香肠所用的材料第三节 香肠的包装技术一、香肠真空包装技术特点二、真空包装的包装方式三、常用的真空包装技术四、真空包装机五、真空包装应注意的问题六、杀菌技术第四节 香肠的包装工艺及设备一、香肠真空包装的工艺特点二、真空包装状态下加热包装三、结扎灌肠的工作原理第五节 国内外香肠的包装设备介绍一、定量灌装机二、卡扣机三、组合配套机四、国外部分灌肠机五、国外部分真空包装机第五章 干肉制品的包装第一节 干肉制品的包装特点一、干肉制品的性质二、干肉制品的包装特点第二节 干肉制品的包装材料一、干肉制品的包装要求二、干肉制品常用包装材料的特性三、干肉制品包装材料的选用第三节 干肉制品的包装技术一、裹包技术二、防潮包装技术第六章 鲜肉制品的包装技术第一节 鲜肉的腐败变质一、微生物腐败二、色泽变质三、非微生物的组织变质第二节 鲜肉制品传统的包装技术一、低温保鲜包装二、加热处理三、发酵处理四、低水分活性保鲜包装第三节 鲜肉制品现代的包装技术一、气调包装二、真空包装三、防腐保鲜剂四、肉类辐射保鲜技术第四节 鲜肉制品气调包装的混合气体一、气调保鲜包装设备的组成二、鲜肉制品气调包装常用气体三、肉制品气调包装混合气体组成和配比四、肉制品气调包装要求第五节 新鲜肉类气调包装一、鲜肉包装形式二、鲜肉保鲜包装的应用第七章 肉制品包装装潢设计第一节 肉制品包装装潢设计与消费心理第二节 肉制品包装装潢设计的构思与表现一、表现重点二、表现角度三、表现手法四、表现形式第三节 版面编排(构图)的新视点一、概述二、26个字母构图实例第四节 肉制品包装装潢设计中的文字、图形、色彩设计一、文字要素二、图形要素三、色彩要素第五节 肉制品包装装潢设计实例分析一、肉制品的罐头设计二、肉制品的纸盒包装设计三、肉制品的塑料容器包装设计四、肉制品的肠衣与不干胶标贴设计第八章 肉制品包装印刷第一节 各种印刷过程一、平版印刷过程二、凸版印刷过程三、柔性版印刷过程四、凹版印刷过程五、孔版印刷过程六、转移印刷过程第二节 塑料表面印刷一、塑料表面的印刷性能二、塑料的表面处理及静电控制三、塑料印刷中的常见故障第三节 金属表面印刷一、金属表面印刷的前处理工艺二、金属罐的印刷第四节 印后表面覆膜处理一、黏合剂的分类二、覆膜用黏

<<肉制品包装>>

合剂三、覆膜用塑料薄膜附录 塑料包装材料英文缩写词参考文献

<<肉制品包装>>

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>