

<<食品超高压加工技术>>

图书基本信息

书名：<<食品超高压加工技术>>

13位ISBN编号：9787502564933

10位ISBN编号：7502564934

出版时间：2005-3

出版时间：化学工业出版社

作者：陈复生

页数：257

字数：315000

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>

<<食品超高压加工技术>>

内容概要

本书是《现代食品加工新技术丛书》中的一本。

本书从超高压技术在食品加工中应用的角度,对超高压技术的发展与特点、加工基本理论、装备结构与原理、加工工艺与应用等进行了系统的介绍与论述。

内容主要包括绪论、超高压装置、超高压技术加工基本理论、超高压对食品中生物大分子的影响、超高压与食品质构调整、超高压在食品加工中的灭菌作用、超高压技术在食品加工中应用等。

本书可作为大学食品科学与工程专业、农产品加工与贮藏专业、粮油加工专业以及其他与食品和农产品加工有关专业的本科生、研究生教材或参考用书,也可以作为食品、轻工、化工科技人员、农产品资源开发等相关研究人员学习和参考用书。

<<食品超高压加工技术>>

书籍目录

第一章 概述 第一节 超高压技术的概念与分类 一、超高压技术的概念 二、超高压加工遵循的基本原理 三、超高压技术加工食品方式的分类 第二节 超高压食品加工的特点 一、超高压加工食品的作用 二、超高压食品加工的特点 三、超高压食品加工中有待研究的课题 第三节 超高压技术的发展 第四节 超高压技术的应用前景 一、超高压技术在食品加工中的地位与作用 二、超高压技术在食品工业中的应用前景 三、对我国开展超高压食品研究与加工的几点建议 参考文献第二章 超高压装置 第一节 超高压装置分类 一、根据规模分类 二、根据加压方式分类 三、根据生产加工操作方式分类 四、根据超高压系统检测装置的功能分类 第二节 超高压装置的设计与工作原理 一、超高压食品加工装置的结构特点 二、超高压食品加工装置的设计 三、试验用超高压装置 四、工业生产用超高压装置 五、超高压食品加工装置设计中的新技术 第三节 影响超高压加工装置的经济性分析 一、食品超高压装置的成本分析 二、结构参数、压力、容积与相对价格的关系 三、超高压装置利用率和生产效率问题 四、超高压装置若干关键问题的探讨 第四节 世界超高压食品加工装置的发展趋势 参考文献第三章 超高压与食品中水分、脂肪和多糖 第一节 超高压下水的相变和超高压低温食品加工 一、超高压下水的特性变化 二、超高压低温食品加工原理 三、超高压低温食品加工 四、超高压低温食品加工研究和应用展望 第二节 超高压对食品中脂类的影响 一、脂类的分类及其功能 二、超高压对脂类的影响 第三节 超高压对食品中淀粉和多糖的影响 一、多糖的结构 二、重要的多糖 三、超高压对淀粉和多糖结构的影响 参考文献第四章 超高压对食品中蛋白质和酶的影响 第一节 蛋白质的结构与功能 一、蛋白质分子的组成 二、蛋白质分子中氨基酸的连接方式 三、蛋白质的结构及其功能 第二节 超高压对食品中蛋白质的影响 一、超高压对蛋白质结构的影响及蛋白质变性机理 二、超高压对蛋白质功能特性的影响 三、超高压对大豆蛋白的影响 第三节 超高压对食品中酶的影响 一、超高压对酶的影响 二、超高压对影响食品品质的几种主要酶的作用效果 三、超高压处理对酶影响的应用实例 参考文献第五章 超高压对食品中微生物的影响 第一节 食品中的微生物和常规杀菌方法 一、微生物的组成 二、微生物细胞的化学组成 三、食品中常见的微生物类型 四、常规杀菌方法 第二节 超高压对食品中微生物的作用 一、超高压对微生物细胞形态的作用 二、超高压对微生物细胞膜和细胞壁的作用 三、超高压对微生物生物化学反应的作用 四、超高压对微生物遗传机理的作用 五、超高压对微生物生物效应的作用 六、超高压对微生物芽孢壳的作用 第三节 超高压杀菌技术原理 一、超高压杀菌技术的分类 二、超高压杀菌技术原理 三、超高压杀菌反应动力学 第四节 影响超高压杀菌效果的因素 一、温度 二、pH值 三、水分活度 四、压力 五、食品组分 六、其他 七、超高压杀菌注意事项 参考文献第六章 超高压技术在食品加工中应用 第一节 超高压技术在果蔬产品加工中应用 一、果蔬产品超高压处理概况 二、果汁饮料的超高压杀菌工艺条件 三、草莓汁的超高压杀菌 四、鲜榨哈密瓜汁超高压处理 五、其他应用 第二节 超高压技术在蛋白产品加工中应用 一、大豆分离蛋白的超高压处理 二、蛋白凝胶的超高压处理 第三节 超高压技术在乳制品加工中应用 一、乳品的超高压杀菌处理 二、超高压乳品开发前景 第四节 超高压技术在水产品加工中应用 一、超高压对鱼肉微生物构成成分的影响 二、超高压对产品外观的影响 三、超高压与鱼肉蛋白质的变性 四、超高压对鱼肉中脂肪的影响 五、超高压在鱼肉加工领域的应用 第五节 超高压技术在肉制品加工中应用 一、超高压对肉制品品质的影响 二、超高压对食肉的灭菌作用 三、食肉的超高压保藏 四、超高压用于肉食品风味改良产品开发 第六节 超高压技术在速冻食品中应用 一、食品的超高压速冻及不冻冷藏 二、超高压在速冻食品加工中的应用研究 第七节 超高压技术在其他食品加工中应用 一、超高压技术在传统食品加工中应用 二、超高压技术在谷物产品加工中应用 第八节 超高压食品加工杀菌工艺及设备 一、食品超高压杀菌工艺分类 二、超高压饮料的杀菌工艺路线 三、超高压饮料杀菌设备 第九节 超高压食品包装材料 一、超高压食品加工和包装的适应性 二、包装材料经超高压加工后的变化 三、超高压食品加工包装的特征参考文献

<<食品超高压加工技术>>

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>