第一图书网, tushu007.com

<<食品保鲜技术>>

图书基本信息

书名：<<食品保鲜技术>>

13位ISBN编号：9787504743879

10位ISBN编号：7504743879

出版时间：2012-8

出版时间：刘北林、 曲志华 中国物资出版社 (2012-08出版)

作者：刘北林，曲志华 编

页数：237

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

内容概要

《全国高等院校物流专业“十二五”精品规划系列教材：食品保鲜技术》重点阐述了食品保鲜的基本理论、技术方法和该领域国内外的最新研究进展，介绍了主要动、植物原料及其加工食品储藏保鲜的实用技术，力求体现食品科学发展的特点。
内容包括：易腐食品的质量变化；食品化学保鲜技术；气调、食品冻干保鲜技术等。
同时，介绍了食品冷藏链的有关内容。
本书图文并茂，简明易懂，理论与实践相结合，既可作为高等院校食品质量与安全、食品科学与工程、农产品储藏加工和生物工程等专业的教材，也可作为有关科研人员和食品储藏保鲜行业从业人员的参考用书。

<<食品保鲜技术>>

书籍目录

第一章易腐食品的质量变化 第一节食品的化学成分 第二节影响食品在流通中质量变化的因素 第三节食品储存中的质量变化 第二章食品化学保鲜技术 第一节概述 第二节食品防腐剂 第三节食品杀菌剂 第四节食品抗氧化剂与脱氧剂 第三章食品冷冻保鲜技术 第一节低温储藏食品的基本原理 第二节食品的冷却 第三节食品的冻结 第四节食品的冻藏 第五节果蔬食品的冷藏条件 第六节畜肉的冷冻保鲜 第七节食品的速冻 第四章气调保鲜技术 第一节概述 第二节食品气调保鲜方法 第三节CA冷藏库 第四节气调储藏果蔬的条件和管理 第五章食品冻干保鲜技术 第一节概述 第二节冻干食品生产的基本原理和生产设备 第三节食品冷冻干燥的工艺流程 第四节冻干食品的品质 第六章食品的其他保鲜技术 第一节高压杀菌 第二节超声波杀菌 第三节放电杀菌 第四节辐照保鲜 第五节植物激素和植物生长调节剂保鲜法 第六节减压保鲜 第七节臭氧保鲜技术 第八节涂膜处理保鲜技术 第七章食品冷藏链 第一节我国食品冷藏链的概况 第二节食品冷藏链的组成及相关设备 第三节食品冷藏运输设备 第四节食品冷冻销售设备 第五节冷库 参考文献

章节摘录

版权页： 插图： 二、食品储存中由微生物引起的变化 食品含有丰富营养，是微生物繁殖的良好条件，在储存中往往由于微生物的污染而发生腐败、霉变和发酵等生物学变化。
（一）腐败 腐败多发生在那些富含蛋白质的动物性食品中，如肉类、禽类、鱼类、蛋品等，在植物性食品中的豆制品也容易发生腐败。
引起食品腐败的主要微生物是细菌，特别是那些能分泌体外蛋白质分解酶的腐败细菌。
（二）霉变 霉变是霉菌在食品中繁殖的结果。
霉菌能分泌大量的糖酶，因此，富含糖类的食品容易发生霉变，如粮食、糕点、面包、饼干、淀粉制品、水果、蔬菜、干果、干菜、茶叶、卷烟等。
霉变的食品，不仅营养成分损失、外观颜色因菌落的寄生被污染，而且使食品带有霉味，如果被含毒素的黄曲霉菌株污染，还会产生致癌性的黄曲霉毒素。
因此，储存中要防止食品的霉变。
引起食品霉变的霉菌有多种，危害性较大的是：青霉属的白边青霉、扩张青霉；毛霉属的丝状毛霉；根霉属的黑根霉；曲霉属的灰绿曲霉、烟曲霉、棒曲霉和黑曲霉等。
（三）发酵 发酵在食品发酵工业中有广泛的应用，但在食品储存中却能引起食品的变质。
发酵是在微生物的酶作用下，使食品中的单糖发生不完全氧化的过程。
食品储存中常见的发酵有酒精发酵、醋酸发酵、乳酸发酵和酪酸发酵等。
1.酒精发酵 含糖分的食品（如水果、蔬菜、果汁、果酱、果蔬罐头等）在储存中发生酒精发酵后会产生不正常的酒味。
水果、蔬菜在严重缺氧的条件下由于缺氧呼吸的结果，也会产生酒味。
这都表明它们的质量已发生变化。
2.醋酸发酵 某些食品因醋酸发酵可以完全失去食用价值，如果酒、啤酒、黄酒、果汁、果酱、果蔬罐头等。
3.乳酸发酵 食品在储存中发生乳酸发酵不仅能使风味变劣，而且因乳酸能改变食品的pH值，造成蛋白质凝固、沉淀等变化，鲜奶的凝固就是一例。

编辑推荐

《全国高等院校物流专业"十二五"精品规划系列教材:食品保鲜技术(第2版)》图文并茂，简明易懂，理论与实践相结合，既可作为高等院校食品质量与安全、食品科学与工程、农产品储藏加工和生物工程等专业的教材，也可作为有关科研人员和食品储藏保鲜行业从业人员的参考用书。

第一图书网, tushu007.com

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