

<<速冻生鲜食品品质调控新技术>>

图书基本信息

书名：<<速冻生鲜食品品质调控新技术>>

13位ISBN编号：9787506464031

10位ISBN编号：7506464039

出版时间：2010-8

出版时间：中国纺织

作者：张懋

页数：250

字数：326000

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>

<<速冻生鲜食品品质调控新技术>>

前言

生鲜食品速冻技术一直是国内外广泛研究的热门课题，也是我国生鲜食品加工的重点领域之一。国家对食品速冻技术的发展非常重视，“十五”期间，包括“名特优蔬菜速冻加工关键技术与设备研究开发”、“食用菌加工技术升级与创新产品开发研究”在内的农产品深加工项目被国家科学技术部列为国家重点科技专项，本书作者江南大学食品资源开发与综合利用研究中心主任、博士生导师张懋教授也承担了重点项目“食用菌加工技术升级与创新产品开发研究”之子课题“控制速冻食用菌品质的关键技术研究”（2008BADAIB05-2）。

但此类书籍偏少，专著更是少见。

多年来，由本书作者张懋教授牵头，联合多家国内龙头企业开展速冻生鲜食品品质调控新技术的研究和技术开发，在国内外著名刊物上发表生鲜食品速冻品质调控研究论文20多篇，申请的7项国家发明专利获得授权；其核心成果“果蔬冻前保鲜、速冻、冻藏、解冻品质调控关键技术研究及应用”经省部级鉴定达到了国际先进水平，并在2008年获中国商业联合会科技进步一等奖，取得了可喜的成果。

本书是一本凝集了作者多年来在生鲜食品速冻领域研究成果的专著。

其中论及的玻璃态速冻和冻藏、超声波速冻、真空渗透冻前处理、微波—超声波联合解冻、液氮深冷速冻等先进的速冻品质调控相关技术对我国生鲜食品速冻领域的理论研究和先进技术的推广将起到非常积极的作用。

期待本书的出版将进一步丰富我国在生鲜食品速冻领域的基本理论和生产新技术，同时为有关高校、研究院（所）和企业的研发人员以及高等院校食品专业的研究生、高年级本科生提供一本具有参考价值的专著。

<<速冻生鲜食品品质调控新技术>>

内容概要

本书内容分上下两篇，上篇为速冻生鲜食品品质调控新技术总论。

主要介绍了生鲜食品速冻的发展概况；生鲜食品速冻原理及其加工品质调控新技术；速冻前处理、速冻工艺、冻后处理等工艺过程的品质调控；果蔬、水产品、肉禽蛋、调理生鲜食品的速冻特点及加工品质调控适用技术。

下篇为速冻生鲜食品品质调控新技术研究实例，论述了生鲜食品冻前预处理、速冻过程、速冻后冻藏、解冻品质调控新技术的研究实例。

本书可供高等院校食品工程、农产品加工工程及食品加工专业的研究生和高年级本科生以及研究院（所）和企业的研究及开发人员参考。

<<速冻生鲜食品品质调控新技术>>

书籍目录

上篇 生鲜食品速冻品质调控新技术总论 第一章 绪论 第一节 速冻生鲜食品的概念、历史及国内外发展概况 第二节 我国生鲜食品速冻业存在的差距和发展对策 第三节 国内外速冻生鲜食品品质调控新技术的研究进展 第二章 生鲜食品速冻原理及其加工品质调控新技术 第一节 速冻原理及其优越性简介 第二节 生鲜食品的化学成分、品质劣变及其冻藏原理 第三节 生鲜食品的典型速冻品质调控新技术简介 第三章 生鲜食品速冻全过程品质调控新技术 第一节 生鲜食品速冻工艺过程的概念和发展 第二节 生鲜食品速冻前处理工艺过程的品质调控 第三节 生鲜食品速冻工艺过程的品质调控 第四节 生鲜食品冻后处理过程的品质调控 第四章 典型生鲜食品分类速冻特点及加工品质调控适用技术 第一节 果蔬速冻特点及加工品质调控适用技术 第二节 水产品速冻特点及加工品质调控适用技术 第三节 肉禽蛋产品速冻特点及加工品质调控适用技术 第四节 速冻调理生鲜食品特点和加工品质调控适用技术 下篇 速冻生鲜食品品质调控新技术研究实例 第五章 生鲜食品冻前预处理品质调控新技术研究实例 第一节 漂烫预处理调控冻结西兰花品质的研究实例 第二节 臭氧水和超声波冻前处理西兰花品质调控新技术研究实例 第三节 绿茄子速冻相关酶性质与质构关系的研究实例 第四节 蒲菜速冻前热烫灭酶的研究实例 第五节 微波和高温蒸汽冻前处理对速冻香菇品质调控的研究实例 第六节 速冻毛豆漂烫预处理研究实例 第七节 生冻大葱速冻前臭氧和超声波联合杀菌研究实例 第八节 毛豆速冻前超声波热处理灭酶研究实例 第六章 生鲜食品速冻过程品质调控新技术研究实例 第一节 西兰花部分玻璃态速冻过程研究实例 第二节 生冻萝卜浆速冻期间微生物控制的研究实例 第三节 超声波辅助浸渍速冻毛豆的研究实例 第四节 部分玻璃态冻结对西兰花品质调控的研究实例 第五节 糖处理对猕猴桃块速冻品质调控的研究实例 第六节 冻结方式对大闸蟹肉特性及品质调控的研究实例 第七章 生鲜食品速冻后冻藏品质调控研究实例 第一节 冻结红薯片的玻璃化冻藏品质比较研究实例 第二节 冻结猕猴桃块的玻璃化冻藏品质比较研究实例 第三节 控制速冻小松菜冻藏期内褪色的研究实例 第四节 控制速冻红薯片冻藏中酶致褐变的研究实例 第五节 超声波处理的毛豆仁冻藏过程中品质变化动力学模型研究实例 第六节 部分玻璃态冻藏和普通冻藏对西兰花品质调控的比较研究实例 第七节 冻藏期间反复冻融对速冻香菇品质调控的研究实例 第八章 速冻生鲜食品的解冻品质调控研究实例 第一节 部分玻璃态冻藏后解冻对西兰花品质调控的研究实例 第二节 速冻橄榄的解冻色泽调控研究实例 第三节 速冻红薯片解冻品质调控的研究实例 第四节 解冻大闸蟹品质调控的研究实例 参考文献

<<速冻生鲜食品品质调控新技术>>

章节摘录

插图：人们利用低温条件来保藏生鲜食品的历史，可以追溯到古代。

早在公元前一千多年，我国人民已经开始利用天然冰雪来贮藏生鲜食品，但冻结生鲜食品的产生则起源于19世纪上半叶冷冻机的发明，而近几十年发展迅速的速冻生鲜食品则归功于制冷装置的新突破，如利用液态氮、液态二氧化碳、液态特种氟利昂直接喷洒冻结，使冻结温度大大降低，冻结速度大大提高。

在20世纪初，为了更好地保存食品，人们开始进行冻结食品的研究和试验，并开始建立冻结食品厂。到20世纪30年代，出现了带包装的冻结食品，随后由于家用电冰箱的出现，冻结食品开始进入市场和家庭。

第二次世界大战中由于军需，极大地促进了美国冻结食品业的发展。

战后，美国在50年代首先研制出速冻食品，以冻结浓缩橙汁为标志的速冻食品也开始问世。

以后，随着速冻技术和配套设备的不断改进，速冻预制品的出现以及耐热复合塑料薄膜包装袋和高效快速解冻设备的研制成功，使速冻食品业在国际上成为方便食品和快餐业的支柱行业。

从六十年代初起，国外的冻藏链已在流通领域形成，各种速冻食品逐步进入超市。

速冻食品在超市中的摊位也日益扩大，品种迅猛发展，从速冻肉、禽、水产品发展到速冻蔬菜、果汁及品种繁多的速冻调理食品。

随着科技的发展，在速冻加工技术上出现了整体冻结向小块或颗粒冻结发展的趋势。

<<速冻生鲜食品品质调控新技术>>

编辑推荐

《速冻生鲜食品品质调控新技术》是江南大学学术专著出版基金资助项目。

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>