

<<食品软包装新技术>>

图书基本信息

书名：<<食品软包装新技术>>

13位ISBN编号：9787532396283

10位ISBN编号：7532396282

出版时间：2009-1

出版时间：上海科学技术出版社

作者：徐文达

页数：230

字数：324000

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>

## <<食品软包装新技术>>

### 内容概要

本书是由我国学者自己撰写的食品软包装新技术专著。

作者综合了国内外食品软包装新技术近几十年来的发展成果及其本人多年来在该领域的研究成果，以期推动国内该领域学术研究及市场应用。

本书共分十一章，前九章介绍食品气调包装技术，包括气调包装材料类型和选用，尤其对新鲜食品（鱼、肉、蔬菜）气调包装工艺，熟食品与菜肴气调包装工艺，焙烤食品、面条和奶酪气调包装工艺，气调包装机械与气体混合设备的类型，以及气调包装产品安全保证体系等作重点阐述；后两章分别介绍国外近年来研究开发的主要的活性包装体系和智能包装体系。

可作为高等院校包装工程专业和食品科学与工程专业教材或辅助教材，也可供食品科研或生产单位开发食品包装的研究人员或工程技术人员参考。

## &lt;&lt;食品软包装新技术&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 食品气调包装基本知识 一、食品气调包装类型 二、食品气调防腐保鲜包装基本原理和保护气体 (一) 食品气调防腐保鲜包装基本原理 (二) 食品气调包装保护气体 三、食品气调包装混合气体组成和配比 四、气调包装抑制食品腐败微生物的作用 (一) 气调包装对抑制腐败微生物的作用 (二) 气调包装对抑制致病菌的作用 五、食品气调包装工艺要求 (一) 包装前食品污染程度 (二) 包装材料 (三) 气调包装产品的贮运和销售温度 六、食品气调包装的发展和市場应用 (一) 国外食品气调包装发展历史 (二) 国外食品气调包装的市場应用 (三) 我国食品气调包装的市場应用

第二章 食品气调包装材料 一、食品气调包装常用塑料性能 (一) 聚烯烃类 (二) 乙烯基聚合物 (三) 聚苯乙烯 (四) 聚酰胺 (五) 聚酯 二、塑料薄膜透气性、防雾薄膜和易开盖膜 (一) 塑料薄膜透气性 (二) 防雾薄膜和易开盖膜 三、食品气调包装塑料包装材料的应用 (一) 阻隔性塑料薄膜 (二) 透气性薄膜

第三章 食品气调包装机械 一、气体混合器 (一) 静态气体混合器类型和气体混合原理 (二) 动态气体混合器类型和气体混合原理 二、气调包装机械 (一) 气调包装方式 (二) 塑料袋气调包装机械 (三) 塑料盒气调包装机械

第四章 食品气调包装的安全保证体系 一、HACCP在食品气调包装生产中的应用 (一) HACCP在國外食品气调包装生产中的应用 (二) HACCP在我国食品气调包装生产中的应用 二、食品气调包装气体组分监控 (一) 影响气调包装内气体组分达标的因素 (二) 食品气调包装气体组分检测 三、食品气调包装封口质量监控 (一) 软包装密封性能检测 (二) 软包装封口强度检测 (三) 软包装耐内压、外压检测

第五章 新鲜水产品气调包装 一、新鲜水产品腐败变质特点 二、新鲜水产品气调包装前预处理 三、新鲜水产品气调包装气体混合配比 (一) 国外新鲜水产品气调包装气体混合配比 (二) 我国新鲜水产品气调包装气体混合配比 四、气调包装后气体组分动态变化 五、新鲜水产品气调包装的安全性

第六章 新鲜畜禽肉类气调包装 一、新鲜红肉类真空包装和气调包装 (一) 鲜肉类的腐败变质 (二) 鲜肉包装形式 (三) 各种鲜肉气调包装的研究和商业应用 二、新鲜家禽肉真空包装和气调包装

第七章 新鲜果蔬气调包装 一、新鲜果蔬的呼吸特点和呼吸速度测定方法 (一) 新鲜果蔬的呼吸特点 (二) 新鲜果蔬呼吸速度测定方法 (三) 温度对呼吸速度的影响 二、新鲜果蔬气调包装保鲜原理和气调建立的形式 (一) 新鲜果蔬气调包装保鲜原理 (二) 包装内气调建立形式 (三) 影响果蔬气调包装效果的因素 三、果蔬气调包装塑料薄膜应用 四、果蔬气调包装研究的数学模型 (一) 非稳态模型方程 (二) 稳态模型方程 五、鲜切蔬菜气调包装 六、新鲜果蔬高氧气调包装 (一) 新鲜果蔬高氧气调包装保鲜机理 (二) 新鲜果蔬高氧气调包装应用

第八章 焙烤食品、面条食品和奶酪气调包装 一、焙烤食品和面条食品气调包装 (一) 焙烤食品和面条食品分类 (二) 焙烤食品和面条食品腐败变质机理 (三) CO<sub>2</sub>对焙烤食品和面条的抑菌作用 (四) 焙烤食品的气调包装应用 (五) 新鲜面条面食气调包装应用 二、奶酪气调包装 (一) 硬质奶酪气调包装应用 (二) 霉熟奶酪和软质奶酪气调包装应用 (三) 未熟或生奶酪和酸奶酪气调包装应用

第九章 熟食品气调包装和Sous Vide包装 一、熟食品气调包装 (一) 熟肉制品气调包装 (二) 各种肉制品或熟食品气调包装效果 (三) 组合式熟食品气调包装效果 二、Sous Vide包装 (一) Sous Vide包装工艺 (二) Sous Vide产品安全性

第十章 活性包装 一、活性包装定义和系统分类 (一) 活性包装和智能包装定义及概况 (二) 活性包装系统分类 二、吸氧剂包装 (一) 吸氧剂的食品防腐保鲜作用 (二) 吸氧剂分类 (三) 吸氧剂吸氧原理 (四) 吸氧剂包装形式 (五) 影响吸氧剂包装效果的因素和吸氧剂用量 (六) 日本和美国吸氧剂产品 (七) 吸氧剂应用 (八) 吸氧剂技术研究 (九) 吸氧剂包装的安全性问题和优缺点 三、乙烯吸附剂包装 四、CO<sub>2</sub>清除剂和气味清除剂包装 (一) CO<sub>2</sub>清除剂包装 (二) 气味清除剂 五、抗菌包装系统 (一) 抗菌剂类型 (二) 抗菌包装结构和包装形式 (三) 乙醇释放剂抗菌包装 (四) 银离子抗菌包装 (五) 影响抗菌包装效果的因素 六、吸湿包装 (一) 干燥剂类型 (二) 干燥剂选择

第十一章 智能包装 一、智能包装类型 二、时间-温度标签(TTIs) (一) TTIs标签的工作原理和类型 (二) 食品温度敏感性的数学模型 (三) 食品质量变化与TTIs标签反应的关系 (四) TTIs标签的应用 (五) 食品TTIs标签的应用研究 三、包装泄漏指示标签 (一) 氧指示标签 (二) CO<sub>2</sub>指示标签 四、新鲜度指示标签 (一) 微生物代谢物 (二) 新鲜度指示标签类型 五、致病菌和毒素指示标签 六、其他新鲜度和致病菌快速检测技术

附录 附录A 塑料包装材料

<<食品软包装新技术>>

英文缩写 附录B 二氧化碳、氧和氮气技术指标国家标准

<<食品软包装新技术>>

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>