

<<食品辐照加工原理与技术>>

图书基本信息

书名：<<食品辐照加工原理与技术>>

13位ISBN编号：9787801677051

10位ISBN编号：7801677056

出版时间：2004-9

出版时间：中国农业科技出版社

作者：施培新

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>

<<食品辐照加工原理与技术>>

内容概要

食品辐照加工技术是在核技术农业应用的基础上发展起来的一门科学技术，并广泛应用于农产品和食品的储藏保鲜，为农业生产和食品加工的发展作出了积极的贡献。

为了总结和反映我国食品辐照技术的发展与成就，根据国家“九五”科技攻关“食品辐照商业化加工工艺研究”项目中任务的要求，编者组织了全国长期从事辐照加工研究与教学的部分专家、教授组成编委会和编撰组，共同编写了《食品辐照加工原理与技术》一书。

全书内容包括：食品辐照的发展与商业化；食品辐照基本原理；辐照食品卫生安全性；辐照装置；食品辐照的剂量学原理，辐照工艺与辐照质量控制；辐射防护和防护剂量学；辐照食品的分析检测方法；辐照食品包装；谷物、豆类及其制品的辐照杀虫技术应用；干果、果脯的辐照杀虫灭菌技术应用；水果、蔬菜的辐照保鲜技术应用；生的禽肉、畜肉的辐照保鲜技术应用；熟畜禽肉类食品辐照灭菌保鲜技术应用；鱼、贝类水产品辐照灭菌技术应用；脱水蔬菜、调味品及茶辐照灭菌保鲜技术应用；饲料辐照的灭菌技术应用等。

本书在编写过程中，遵循下论联系实际的原则，重点介绍了食品辐照加工技术的基本理论、基本概念和基础知识与实用技术，并吸收了国内外食品辐照加工技术的新发展、新成果。这是一本我国食品辐照加工领域中较为全面的理论性与实用性著作。

<<食品辐照加工原理与技术>>

书籍目录

前言序言第一章 食品辐照概述一、食品辐照加工的发展和现状二、食品辐照加工的地位和作用三、食品辐照商业化第二章 食品辐照原理一、食品辐照的物理学原理二、食品辐照的化学原理三、食品辐照的生物学原理四、剂量效应曲线与靶学说五、电离辐射生物学效应六、食品辐照的主要效应第三章 辐照食品的卫生安全性一、感性放射性和放射性污染二、食品主要成分的辐射化学和营养卫生学三、辐照对食品生物活性的影响四、毒理学五、FAO/IAEA/WHO对辐照食品卫生安全性的评价六、辐照食品的卫生标准第四章 辐照装置一、辐射源二、辐照装置第五章 食品辐照剂量学一、剂量学基础二、剂量测量的原理和方法三、实用剂量学四、剂量测量的标准化、法制管理与测量质量保证第六章 辐照工艺与辐照质量控制第七章 辐射防护和防护剂量学第八章 辐照食品的分析检测方法第九章 辐照食品包装第十章 谷物、豆类及其制品辐照杀虫第十一章 干果、果脯的辐照杀虫杀菌第十二章 水果、蔬菜的辐照保鲜第十三章 生的畜肉、禽肉辐照保鲜第十四章 熟畜禽肉类食品辐照保鲜第十五章 鱼、贝类水产品的辐照杀菌第十六章 脱水蔬菜、调味品、干香料和茶的辐照杀菌第十七章 饲料辐照杀菌

<<食品辐照加工原理与技术>>

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>