第一图书网, tushu007.com

<<现代食品包装技术>>

图书基本信息

书名：<<现代食品包装技术>>

13位ISBN编号：9787810661034

10位ISBN编号：7810661035

出版时间：2006-6

出版时间：中国农业大学出版社

作者：莱亚·阿弗奈南 编

页数：554

字数：712000

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

前言

产品进入流通就称为商品，而包装是产品生产的继续，也是产品转变为商品的必要手段。
作为一般意义的包装，在产品的贮存、运输和销售过程中具有重要的作用，具有保护产品、便于运输、便于销售等功能。
而对于许多商品化食品，所有的保藏加工过程都有赖于有效合理的包装；缺乏有效合理的包装，所进行的加工将失去意义。
尤其是在生鲜食品大量消费的今天，在“田间一餐桌”的整个食物供应链中，食品包装在食品安全方面表现出更为重要的作用。
包装从一个侧面反映了经济的发展。
近年来在我国第一大产业的食品工业的快速发展中，包装业起到了重要作用，而且一直起到促进与被促进的双重作用。
我国的包装业近年来以近20%的年增长速度持续高速发展，但是与发达国家相比仍存在较大的差距，不过该差距正在缩小。
除全社会提倡合理包装与绿色包装外，也与国际同步发生一些可以预见的变化：消费者更注重商品质量与安全性，尤其是食品是否采用食品包装加工新技术，如气调包装(包括自发气调包装MAP和人工气调包装CAP)、无菌包装等；更注重包装材料的阻隔性；更注重包装使用的易开性、方便性、防窃启性、儿童安全性和反复密闭性；要求对商品与包装的潜在指标，如质量、健康、营养、安全、生态等的可检测性；要求持续保证商品的最高品质，包括感官指标的技术条件等。
恰恰在这些方面我国尚处于起步阶段。
基于以上原因，我们组织翻译了这本《现代食品包装》，以期对于我国食品包装技术的应用与发展提供参考。
本书具有以下特点：编者层次高、范围广，集中了活跃于世界范围内的在食品包装技术研究与开发前沿的权威专家；内容新，涉及内容主要集中于新型食品包装技术，尤其是活性与智能化包装技术方面，反映了食品包装概念及基础研究与应用技术开发的最新进展；实用性强，除分析综述了大量的实验室研究报告外，还介绍了大量的实际应用效果和应用方法。
本书适于在食品及包装等相关领域学习、研究开发、生产与管理的人员使用。

内容概要

包装是食品加工业中最重要也是发展最快的领域之一。
《现代食品包装技术》，由资深专家Raija Ahvenainen组织来自世界不同国家和地区的多位专家共同编撰完成。
本书全面而权威地对食品包装领域的各个方面进行了概述。
第一篇，介绍了活性包装技术方面的知识(如氧气及其他气体清除剂的应用)，食品保藏过程中的水分变化规律及抗菌包装；还包括智能化系统的使用，如监测食品质量的时间一温度指示卡和新鲜度指示卡。
第二篇，回顾了自发气调包装的进展及其在加强产品安全和质量方面的作用。
第三篇，介绍了包装在肉品和海产品等特殊类食品中的应用。
最后一篇，对包装优化、法规条例、可持续包装及消费者态度等一系列问题进行讨论。
《现代食品包装技术》一书可作为食品工业中优化应用包装、提高产品质量与安全的标准参考用书。

作者简介

本书主编为Kehittyva elintarvike杂志的主编，曾是世界食品研究核心机构V1-T研究院生物研究所食品包装组的负责人。

书籍目录

1 引言第1篇 活性与智能化包装的类型和作用　2 活性、智能化包装综述　3 氧气、乙烯及其他成分脱除剂　4 食品抗菌包装　5 食品包装中的非迁移生物活性聚合物　6 时间-温度指示卡（TTI）　7 新鲜度指示卡　8 包装与风味间的相互作用　9 湿度调节第2篇 自发气调包装（MAP）进展　10 新鲜产品中最新MAP技术的应用　11 MAP与产品安全和营养品质　12 控制MAP产品中病原体的危害　13 自发气调包装的泄露检测　14 MAP与其他保藏技术的结合　15 MAP与新型杀菌技术结合　16 利用数学模型改进MAP第3篇 新型包装的应用　17 活性包装在肉类中的应用　18 活性包装在鱼类中的应用　19 肉品的活性包装及颜色控制　20 果蔬的活性包装及颜色控制第4篇 其他　21 包装的优化　22 活性与智能化包装相关的法规和议题　23 包装材料的回收利用　24 食品绿色包装塑料　25 智能化包装、储藏和流通的一体化　26 消费者对新型包装反应的测试　27 动态温度条件下的MAP性能附表索引

章节摘录

插图：2.4 新型包装技术的应用现状在美国、日本和澳大利亚，活性与智能化包装已经成功地应用于延长食品货架期、控制食品质量和安全中。
尽管活性或智能化包装的研究开发工作开展得很深入，但是市场上商业化程度很高的产品却很少。
被单独放在包装顶隙中的小袋剂型和以标签形式贴在瓶盖上的吸氧剂，大概是目前商业化程度最高的活性食品包装产品。
同时，乙醇释放剂和乙烯吸收剂也已经投入商业应用，但是其规模不如吸氧剂。
还有其他一些商业化应用程度较高的活性包装技术，包括吸湿剂、除味剂、二氧化碳吸除剂或释放剂。
至于智能化包装，时间一温度指示卡和氧气指示卡在上述国家也得到了广泛的应用。
在欧洲，上述产品的开发和应用还很少。
落后于美国、日本和澳大利亚的部分原因在于，有关食品接触材料的欧盟法规非常严格，不能完全与技术革新相适应，这种技术系统有很多目前仍然禁止应用。
此外，对于这些新技术的消费者接受程度、对经济方面和环境方面影响的认识不足，特别是独立研究者对于这些系统的效果和安全性方面的证据的认识不足，都限制了这种产品的商业应用。
而且，自从1980年以来，真空包装和自发气调包装(MAP)在欧洲国家已经占据了稳定的市场。
在一定程度上，真空包装、充气包装和活性包装相互之间也存在着竞争。
不过，所有这些技术各自都有其自身的优势和劣势，最佳包装技术需要根据每一种食品的具体需要来选择。
在VTT生物技术研究所与芬兰及其他国家食物供应链的各个部门的讨论中发现，在活性和智能化包装大规模商业化应用之前，必须首先对这些系统在食品供应链中的功能和效益进行示范。
基于这个原因，VTT生物技术研究所在芬兰开展了一个为期一年的“用于食品供应链中品质控制的智能化包装示范”研究项目，该项研究得到了Tekes、芬兰国家技术中心、包装公司和其他一些特许机构的资助和支持。

编辑推荐

《现代食品包装技术(精)》是由中国农业大学出版社出版的。

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