

<<食品包装学>>

图书基本信息

书名：<<食品包装学>>

13位ISBN编号：9787109137455

10位ISBN编号：7109137457

出版时间：2009-3

出版时间：章建浩 中国农业出版社 (2009-03出版)

作者：章建浩

页数：325

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>

## <<食品包装学>>

### 内容概要

《2005年全国高等农业院校优秀教材：食品包装学(第3版)》按照普通高等教育“十一五”国家级规划教材整体要求，在“十五”国家级规划教材基础上修订而成。

纸质版教材基本保留了第二版的内容体系，去旧纳新，增加了包装食品货架期和活性包装技术等食品包装新材料、新技术、新装备内容；重点修订充实了电子版教材，利用多媒体手段补充了我国近年来研究开发的部分典型新技术、新装备VCD片，力求以简明的文字、生动翔实的图片和动态资料反映食品包装技术装备的新进展。

《2005年全国高等农业院校优秀教材·食品包装学(第3版)》也可作为食品和包装相关专业工程技术人员和商贸流通管理人员的实用参考书。

## &lt;&lt;食品包装学&gt;&gt;

## 书籍目录

第三版前言第二版前言第一版前言第一章绪论第一节包装的基本概念一.包装的定义二.包装的功能三.包装的分类第二节包装与现代社会生活一.包装策略与企业文化二.包装与资源.环境第三节食品包装概论一.怎样做好食品包装二.评价包装质量的标准体系三.食品包装的安全与卫生第二章纸类包装材料及其包装容器第一节纸类包装材料的特性及其性能指标一.纸类包装材料的包装性能二.纸及纸板的质量指标第二节包装用纸和纸板一.包装用纸和纸板的分类.规格二.包装用纸三.包装用纸板四.瓦楞纸板第三节包装纸箱一.瓦楞纸箱的特性及纸箱结构基本形式二.纸箱结构尺寸的确定三.瓦楞纸箱的技术标准.物理性能及测试第四节包装纸盒及其他包装纸器一.纸盒的种类及选用二.纸盒结构尺寸的确定三.其他包装纸器第三章塑料包装材料及其包装容器第一节塑料的基本概念.组成及主要包装性能一.高分子聚合物塑料的基本知识二.塑料的组成和分类三.塑料的主要包装性能指标第二节食品包装常用的塑料树脂一.聚乙烯(PE)和聚丙烯(PP)二.聚苯乙烯(PS)和K-树脂三.聚氯乙烯(PVC)和聚偏二氯乙烯(PVDC)四.聚酰胺(PA)和聚乙烯醇(PVA)五.聚酯(PET)和聚碳酸酯(PC)六.乙烯-醋酸乙烯共聚物(EVA)和乙烯-乙醇共聚物(EVAL)七.离子键聚合物(ionomer)及其他塑料树脂八.环境可降解塑料(environmentdegradableplastic)第三节软塑料包装材料一.塑料薄膜的成型加工二.常用食品包装塑料薄膜三.复合软包装材料四.高阻隔性薄膜第四节塑料包装容器及制品一.塑料瓶二.塑料周转箱和钙塑瓦楞箱三.其他塑料包装容器及制品第五节塑料包装材料的选用一.塑料包装材料的卫生安全性二.塑料包装材料的阻透性三.塑料包装材料的异臭成分第四章金属.玻璃.陶瓷包装材料及其包装容器第一节金属包装材料及容器一.镀锡薄钢板二.无锡薄钢板三.铝质包装材料四.金属包装容器第二节玻璃.陶瓷包装材料及容器一.瓶罐玻璃的化学组成及包装特性二.玻璃容器的结构及制造三.玻璃容器的强度及其影响因素四.玻璃容器的发展五.陶瓷包装容器第五章食品包装原理与方法第一节环境因素对食品品质的影响一.光对食品品质的影响二.氧对食品品质的影响三.水分或湿度对食品品质的影响四.温度对食品品质的影响五.微生物对食品品质的影响第二节包装食品的微生物及其控制一.环境因素对食品微生物的影响二.包装食品的微生物变化三.包装食品的微生物控制第三节包装食品的品质变化及其控制一.包装食品的褐变.变色及其控制二.包装食品的香味变化及其控制三.包装食品的油脂氧化及其控制四.包装食品的物性变化第四节包装食品的货架期一.食品货架期及其影响因素二.确定食品货架期的方法三.加速货架期试验第六章食品包装基本技术方法及其设备第一节概述一.食品包装技术二.食品包装机械第二节食品的充填及灌装技术一.食品充填技术二.灌装技术及设备第三节裹包及袋装技术一.裹包技术及设备二.袋装技术及设备第四节装盒与装箱技术及其设备一.装盒技术及设备二.装箱技术及设备第五节热收缩和热成型包装技术一.热收缩包装技术二.热成型包装技术第六节封口.贴标.捆扎包装技术及设备一.封口技术及设备二.贴标技术及设备三.捆扎技术及设备第七章食品包装专用技术方法及其设备第一节防潮包装技术一.包装食品的湿度变化原因二.防潮包装材料及其透湿性三.防潮包装方法及其设计第二节改善和控制气氛包装技术一.真空和充气包装机理二.真空和充气包装工艺要点三.真空和充气包装机械四.MAP和CAP技术第三节活性包装及脱氧包装技术一.活性包装概念及功能类型二.脱氧包装技术三.其他活性包装技术第四节食品无菌包装技术一.无菌包装的原理及意义二.无菌包装的包装体系杀菌方法三.食品无菌包装系统第五节微波食品包装技术一.微波加热机理与特点二.微波食品用包装材料三.典型微波食品包装第八章各类食品包装第一节果蔬类食品包装一.果蔬保鲜包装的基本原理和要求二.果蔬保鲜包装材料及包装方法三.鲜切蔬菜包装四.果蔬类加工食品包装第二节畜禽肉类食品包装一.生鲜肉制品包装二.熟肉制品包装第三节水产品包装一.生鲜水产品的品质变化特性及保鲜包装机理二.生鲜水产品包装三.加工水产品包装第四节蛋.奶及饮料类食品包装一.蛋类食品包装二.奶类食品包装三.饮料包装第五节其他类食品包装一.粮谷类食品包装二.豆制品包装三.糖果和巧克力包装四.油脂类食品和调味品包装第九章食品包装标准与法规第一节国际食品包装标准与法规一.国际性标准化组织的食品包装标准二.发达国家和地区食品包装标准和法规三.国际食品标签标准管理简介第二节我国食品包装标准与法规一.食品包装标准二.食品包装法规第三节食品包装技术规范与质量保证一.食品技术规范二.包装材料规范三.其他包装技术规范与质量保证第十章食品包装设计第一节包装策略和设计方法一.定位设计与包装策略二.包装设计要求和设计程序第二节包装造型与结构设计一.包装造型设计要素二.包装容器设计三.包装结构设计第三节包装装潢设计一.包装装潢设计的构思二.包装装潢构图三.包装装潢的色彩

设计四.包装装潢的文字设计第四节包装系统设计一.系列化包装设计二.CIS与包装设计第五节包装设计与印刷一.印前工作二.包装印刷方法与印刷加工工艺主要参考文献



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>