

<<食品工艺学(上册)>>

图书基本信息

书名：<<食品工艺学(上册)>>

13位ISBN编号：9787501905676

10位ISBN编号：7501905673

出版时间：1994-05

出版时间：中国轻工业出版社

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>

<<食品工艺学(上册)>>

内容概要

食品工艺学（上册），ISBN：9787501905676，作者：熊慧珊 编辑

# <<食品工艺学(上册)>>

## 书籍目录

### 绪论

#### 第一篇 食品保藏

#### 第一章 食品干藏

##### 第一节 食品干藏原理

一、水分和微生物的关系      水分活度

二、干制对微生物的影响

三、干制对酶活性的影响

四、对食品干制的基本要求

##### 第二节 食品干制的基本原理

一、对湿热转移有影响的重要因素

二、食品的结合水分

三、干制过程中食品水分状态的变化

四、食品干制过程的特性

五、干制过程中潮湿物料的湿热传递

六、合理选用食品干制工艺条件的途径

##### 第三节 干制过程中食品的主要变化

一、干制时食品的物理变化

二、干制时食品的化学变化

##### 第四节 食品的干制方法

一、晒干和风干

二、空气对流干燥

三、滚筒干燥

四、真空干燥

五、冷冻干燥(或升华干燥)

##### 第五节 干制品的包装和贮藏

一、包装前干制品的处理

二、干制品的包装

三、干制品的贮藏

##### 第六节 干制品压块

##### 第七节 干制品水分、干燥比和复水性

一、干制品水分、水分蒸发量和干燥比

二、干制品的复原性和复水性

##### 第八节 半干半潮食品

#### 第二章 食品冷冻保藏

##### 第一节 低温防腐的基本原理

一、低温对酶活性的影响

二、低温对微生物的影响

##### 第二节 对低温保藏食品的工艺要求

##### 第三节 食品冷藏

一、预冷或冷却

二、食品冷藏工艺

三、食品冷藏的易变性

四、食品的干缩度

五、冷藏食品的回热

六、冷却和冷藏技术的应用

## <<食品工艺学(上册)>>

### 第四节 食品冻藏

- 一、冻制或冻结前对原料加工的工艺要求
- 二、食品的冻结
- 三、冻制食品的包装
- 四、冻制食品的贮藏
- 五、冻制食品的解冻

### 第三章 食品罐藏

#### 第一节 罐藏容器

- 一、罐藏容器的性能和要求
- 二、金属罐
- 三、玻璃罐(瓶)
- 四、软罐头(高压杀菌复合塑料薄膜袋)
- 五、其他

#### 第二节 装罐和预封

- 一、装罐前容器的准备
- 二、装罐的工艺要求
- 三、装罐方法
- 四、预封

#### 第三节 排气

- 一、排气效果
- 二、罐头食品内真空度的测定
- 三、排气方法
- 四、影响罐头食品真空度读数的因素

#### 第四节 罐头的密封

- 一、金属罐的密封
- 二、玻璃罐(瓶)的密封

#### 第五节 软罐头(高压杀菌复合薄膜袋)的装料、排气和密封

- 一、软罐头的装料
- 二、软罐头的排气
- 三、软罐头的密封

#### 第六节 罐头食品的杀菌和冷却

- 一、罐头食品的腐败及腐败菌
- 二、细菌的耐热性
- 三、酶的耐热性
- 四、罐头食品的传热
- 五、罐头食品杀菌加热时间的推算
- 六、杀菌工艺条件
- 七、罐头食品加热杀菌方法和装置

#### 第七节 罐头食品容器的腐蚀和变色

- 一、常见罐壁腐蚀和变色的现象
- 二、镀锡铁罐内壁的酸腐蚀
- 三、镀锡铁罐内壁的变色
- 四、罐头食品外壁的腐蚀

### 第四章 食品辐射保藏

#### 第一节 概述

- 一、食品辐射的意义
- 二、食品辐射的国内外简况

## <<食品工艺学(上册)>>

### 第二节 辐射的基本原理

- 一、放射性同位素及辐射
- 二、放射性衰变及放射性比度
- 三、辐射的能量
- 四、辐射源
- 五、有关诱感放射性的问题
- 六、辐射或照射计量单位

### 第三节 食品辐射技术的化学与生物学效应

- 一、食品的辐射化学效应
- 二、食品的辐射生物学效应

### 第四节 辐射在食品保藏中的应用

- 一、应用于食品上的辐射类型
- 二、食品辐射
- 三、包装
- 四、辐射食品的卫生研究

## 第五章 食品腌渍和烟熏保藏

### 第一节 食品腌渍保藏的理论基础

- 一、溶液及其浓度
- 二、扩散和渗透
- 三、微生物细胞的扩散和渗透现象
- 四、食盐在食品保藏中的作用
- 五、食糖在食品保藏中的作用

### 第二节 食品发酵和保藏

- 一、发酵的概念
- 二、发酵对食品品质的影响
- 三、微生物在食品中作用的类型
- 四、控制食品发酵的因素

### 第三节 食品腌制

- 一、食品腌制方法
- 二、腌制过程中有关因素的控制
- 三、腌制品的成熟

### 第四节 烟熏

- 一、烟熏目的
- 二、熏烟成分
- 三、熏烟的产生
- 四、熏烟的性质
- 五、腌制品上熏烟的沉积
- 六、烟熏装置
- 七、燃料的性质
- 八、烟熏时的加热蒸煮
- 九、冷熏和热熏
- 十、液态烟熏制剂

## 第六章 食品化学保藏

### 第一节 食品添加剂和防腐剂的使用问题

### 第二节 化学防腐剂

- 一、抗菌剂
- 二、生物代谢产物

### 第三节 抗氧化剂

- 一、防止食品霉败用的抗氧化剂
- 二、防止褐变用抗氧化剂

<<食品工艺学(上册)>>

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>