

<<食品加工原理>>

图书基本信息

书名：<<食品加工原理>>

13位ISBN编号：9787501955602

10位ISBN编号：7501955603

出版时间：2007-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：[美]哈特尔著

页数：288

字数：383000

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>

<<食品加工原理>>

内容概要

本书重点阐述了食品行业中的保藏问题，全面、清楚地阐述了如何通过减少食品中的水含量来达到高温储存和加工的目的。

此外，本书还对现代食品加工厂的常用的食品加工法进行了定性和定量的分析。

每一章都介绍了一个加工操作，给读者提供了供一个食品加工的基本概念，同时对影响食品品质的加工设备也做了一定描述。

前几章主要阐述了热烫外理及如何利用高温来杀灭生食中的微生物从而增加保藏的稳定性的。

这些章节还包括了对保藏过程中的时间—温度关系的典型分析方法。

除了阐述了食品挤压中温度、湿度、压力的因素之外，还详细阐述了食品干燥中时间—温度的关系。

本书的图例也可以帮助读者更加形象地理解加工过程及设备的运转和加工中食品的变化情况。

《食品加工原理》结合了化学、微生物学以及工程学等学科的知识来完善加工系统的内容，可作为食品科学的本科生的教材。

本教材还特别融入了食品加工过程所必须的一些基本学科的内容来满足食品工艺人员的需要，可供那些对加工行业有兴趣的专业人员以及准备从事该行业的人员做参考应用。

<<食品加工原理>>

作者简介

作者：(美)赫尔德曼(Dannis R.Heidman) (美)哈特尔 (Richard W.Hartel)

<<食品加工原理>>

书籍目录

1 绪论 食品加工工业 食品加工的历史 加工概念 基本加工概念 质量变化动力学 小结 参考文献2 热加工原理 高温对微生物菌群的影响 产品货架期和安全性的确定 热加工对食品质量的影响 计算方法 参考文献3 巴氏杀菌和热烫 杀菌和热烫的目的 热处理系统的描述 巴氏杀菌过程的确定 热烫处理过程的确定 改善产品质量的处理过程 小结 参考文献4 商业杀菌 一般概念 商业杀菌系统介绍 容器内食品的加热和冷却 热处理时间的确定 商业杀菌对食品质量的影响 小结 参考文献5 食品冷藏 前言 冷藏的基本原理 冷藏过程中微生物生长繁殖的控制 食品的变质 冷藏食品货架期的确定 未来发展 参考文献6 冻结和冷冻食品的贮藏 食品冷冻方式的种类 直接接触冷冻方式 单体速冻 冷冻时间的估算 食品冷冻及其质量 冷冻食品的贮藏 小结 参考文献7 液体浓缩 蒸发 膜分离 膜系统 清洗和卫生消毒 膜操作中的食品质量 冷冻浓缩 冷冻浓缩单元的类型 冷冻浓缩设计的经济核算 参考文献8 干燥 食品中水的状态 干燥对食品质量的影响 水分的吸收和解吸 干燥速率 影响干燥的因素 干燥方法 喷雾干燥 冷冻干燥 参考文献9 食品分离加工 物理/机械分离 扩散/平衡分离 参考文献10 食品挤压 挤压机和挤压操作 挤压的基本原理 挤压对食品的作用 挤压新进展参考文献索引

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>