

<<冷冻方便食品加工技术及检验>>

图书基本信息

书名：<<冷冻方便食品加工技术及检验>>

13位ISBN编号：9787502564889

10位ISBN编号：7502564888

出版时间：2005-3

出版时间：化学工业出版社

作者：张文叶

页数：484

字数：421000

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>

<<冷冻方便食品加工技术及检验>>

内容概要

本书从食品冷冻技术的基本原理出发,系统讲解了与食品冷冻有关的基本知识,着重讲述了各种速冻方便食品,如饺子、馄饨、包子、汤圆以及冰激凌等的加工技术、质量控制措施和检验管理等方面的知识。

考虑到本书的实用性,书中还选列了各种速冻方便食品的配方,便于读者查询使用。

本书可供各冷冻食品生产企业的科研和技术开发人员、操作人员、管理人员及经营决策者阅读,也可供此类食品的监督、检验、管理机构的相关人员参考,并可作为大专院校相关专业师生的教材和参考用书。

<<冷冻方便食品加工技术及检验>>

书籍目录

第一章 食品低温保藏原理 第一节 温度与食品品质的关系 一、高温对食品营养成分的影响 二、速冻食品的优越性 第二节 低温下食品中的微生物 一、食品中常见微生物的分类 二、低温对微生物的影响 第三节 低温与食品中的酶 一、温度对酶活性的影响 二、冻结速率对酶活性的影响 第四节 低温下动植物原料的代谢作用 一、低温对呼吸作用的影响 二、低温对动物原料代谢作用的影响 第二章 食品冷冻的制冷技术 第一节 制冷的基本原理 一、制冷机制 二、制冷的基本循环 第二节 制冷剂及其热力学性质 一、制冷剂的发展史 二、制冷剂的分类 三、制冷剂的命名方法 四、制冷剂的特性及开发制冷剂的原则 五、制冷剂的研究现状及发展方向 六、常用制冷剂的热力学性质 第三节 载冷剂及其性质 一、载冷剂 二、常用载冷剂的性质 第四节 湿空气的性质 一、湿空气的性质表征 二、湿空气的热力学性质 三、饱和湿空气的热力学性质 四、湿空气的迁移性质 第五节 食品速冻方法及设备简介 一、产生冻结冷效应的基本原理 二、常用食品速冻方法 三、空气冻结法 四、直接接触冻结法 五、间接接触冻结法 第三章 食品冷链与组成冷链的设备 第一节 冷链与冷冻食品发展的关系 一、国外食品冷链及冷冻食品的发展状况 二、我国食品冷链及冷冻食品的发展状况 三、冷冻食品新产品的发展方向 第二节 食品冷链的组成 一、食品冷链的分类 二、食品冷链的结构 第三节 冷藏设备 一、固定冷藏设备 二、冷藏运输设备 第四章 食品的生物化学基础 第一节 食品材料的基本组成 一、植物细胞 二、动物肌纤维 第二节 食品的主要化学成分 一、水 第五章 食品冻结过程中的性质变化 第六章 食品速冻原理及工艺 第七章 速冻食品的冻藏管理 第八章 速冻米食品及其加工工艺 第九章 非发酵型速冻面食品及其加工工艺 第十章 发酵型速冻面食品 第十一章 冷饮食品 第十二章 冷冻方便调理食品 第十三章 速冻食品的质量控制 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>