

<<果蔬及其制品包装>>

图书基本信息

书名：<<果蔬及其制品包装>>

13位ISBN编号：9787502570019

10位ISBN编号：7502570012

出版时间：2005-6-1

出版时间：化学工业出版社

作者：卢立新

页数：303

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>

<<果蔬及其制品包装>>

内容概要

《果蔬及其制品包装》在总结国内外研究成果及技术应用的基础上，较完整地介绍了果蔬及其主要果蔬制品的包装贮运技术方法。

书中作者力求较全面反映果蔬及其制品保鲜包装的基本要求、包装材料与容器的选择、常用的包装技术、贮运技术等；力图反映当代果蔬保鲜包装的最新成果和发展方向。

书中同时亦介绍了果蔬产品的采后生理与品质特性、包装预处理、相应果蔬制品的加工制备方法，有助于读者较全面地了解果蔬及其制品的包装技术及与之相关的技术过程。

<<果蔬及其制品包装>>

书籍目录

第一章 果蔬品质基础一、果蔬的外观要素（一）果蔬的大小与形状（二）果蔬的色泽二、果蔬的质构要素（一）果蔬的质地（二）果蔬的硬度三、果蔬的风味要素（一）甜味物质（二）酸味物质（三）苦味物质（四）涩味物质（五）鲜味物质（六）辣味物质（七）芳香物质四、营养要素（一）维生素（二）矿物质（三）碳水化合物第二章 果蔬采后生理一、果蔬的呼吸代谢（一）呼吸类型（二）与呼吸有关的几个概念（三）影响呼吸强度的因素（四）呼吸作用与果蔬包装贮藏的关系二、采后失水与保鲜（一）与失水有关的几个基本概念（二）失水对果蔬的影响（三）影响果蔬产品失水的因素（四）果蔬采后防止失水的措施三、植物激素生理（一）乙烯的生物合成途径（二）乙烯的生理作用（三）影响乙烯合成和作用的因素第三章 新鲜果蔬保鲜包装与贮运一、新鲜果蔬的包装预处理（一）整理与挑选（二）预冷（三）清洗与涂膜（四）分级二、新鲜果蔬保鲜包装的基本要求三、新鲜果蔬包装容器与包装材料（一）包装容器的基本要求（二）包装容器的形式与特点四、新鲜果蔬气调包装（一）概述（二）果蔬呼吸速度测定方法（三）果蔬产品呼吸速率模型（四）果蔬气调包装数学模型（五）果蔬气调包装设计方法（六）影响气调包装质量的因素（七）气调包装系统的建立五、新鲜果蔬软塑包装材料（一）普通保鲜膜（二）功能性保鲜膜六、果蔬减损包装与运输（一）果品流变特性（二）果品损伤机理（三）果品运输包装（四）果蔬运输七、果蔬保鲜新技术（一）减压贮藏保鲜（二）辐射贮藏保鲜（三）湿冷保鲜技术（四）防腐保鲜剂保鲜技术（五）其它保鲜技术第四章 鲜切果蔬包装第五章 速冻果蔬包装第六章 果蔬汁（饮料）的包装第七章 脱水果蔬制品包装第八章 果酱包装第九章 果蔬罐藏参考文献

<<果蔬及其制品包装>>

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>