

<<食品保藏原理>>

图书基本信息

书名：<<食品保藏原理>>

13位ISBN编号：9787502632601

10位ISBN编号：7502632603

出版时间：2010-2

出版时间：中国计量出版社

作者：钟秋平，周文化，傅力 编

页数：278

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>

<<食品保藏原理>>

内容概要

本教材首先介绍了食品保藏内容、任务、食品品质劣化的原因及其主要因素，然后对食品保藏技术进行了阐述，包括食品的低温保藏、干藏、罐藏、辐射保藏、微波处理保藏、高静水压处理保藏、脉冲电场处理保藏、可食涂膜保藏、气调保藏、化学保藏、腌渍、发酵和烟熏保藏等技术，对这些保藏技术的原理、方法、相关设备、加工因素对食品品质的影响及在食品中的应用等方面进行了系统的论述。

特别是对近年来新发展起来的一些保藏技术及其最新的研究进展作了较详细的阐述。

本教材内容系统、翔实，实用性强，适合作为高等院校食品质量与安全、食品科学与工程专业本科生和研究生的教材，也适用于作为从事与食品有关的科技人员和管理人员的参考书。

<<食品保藏原理>>

书籍目录

绪论第一章 食品保藏过程中的品质劣化及主要影响因素第一节 食品保藏过程中的品质劣化一 食品新鲜度的下降二 微生物引起的败坏三 食品的褐变四 蛋白质的变性五 脂肪酸败六 淀粉老化七 维生素的降解第二节 引起食品败坏的主要影响因素一 物理因素二 化学因素三 生物学因素四 其他因素第二章 食品低温保藏第一节 低温储藏的基本原理一 温度对食品成分的影响二 温度对微生物的影响三 温度对酶活性的影响四 温度对果蔬呼吸和蒸腾作用的影响第二节 食品的冷却保藏技术一 原料及其预处理第三章 食品干燥保藏第四章 食品的罐藏第五章 食品的辐照第六章 食品的微波处理第七章 高静水压处理保藏技术第八章 食品的脉冲电场处理第九章 食品的化学保藏第十章 食品的可食涂膜保藏第十一章 食品的气调保藏第十二章 食品的腌制、发酵和烟熏参考文献

<<食品保藏原理>>

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>