

<<速冻食品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<速冻食品加工技术>>

13位ISBN编号：9787811173116

10位ISBN编号：7811173115

出版时间：2008-2

出版时间：中国农业大学出版社

作者：隋继学

页数：261

字数：310000

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>

<<速冻食品加工技术>>

内容概要

随着国民经济的发展和人民生活水平的不断提高,速冻食品以其新鲜、营养、卫生、方便等优点日益受到人们的重视,近几年贸易量以10%~30%的速度递增,一跃成为当今世界上发展最快的食品工业之一。

有资料显示,目前世界速冻食品总产量已达到1亿吨,品种已超过3500种。

随着我国食品工业的不断发展和对外贸易的需要,对保持食品原有的外观和质量的要求也越来越高。为适应速冻食品加工技术的要求,满足制冷与冷藏技术、食品加工技术、食品营养及检测、食品贮运与营销、食品生物技术、农畜特产品加工等专业的需要,郑州牧业工程高等专科学校、商丘职业技术学院、黑龙江农业职业技术学院、河南双汇集团、郑州思念食品有限公司、郑州三全食品有限公司、郑州亨利制冷设备有限公司、河南省民政学校、河南农业大学食品科学技术学院等单位组织编写了《速冻食品加工技术》这本教材,以供高职高专院校食品类专业师生学习使用。

本书也可作为速冻食品生产企业职工的培训教材使用。

本书详细介绍了肉类食品、水产品、禽产品、果蔬类食品及米面食品的速冻加工技术,还概括地介绍了速冻装置以及速冻食品的包装和冷藏链等方面的内容。

本书对速冻食品的操作技术规程、质量卫生标准以及最新研究成果等也作了介绍。

书中附有大量图表和思考题,供读者学习时参考。

<<速冻食品加工技术>>

书籍目录

第一章 速冻食品的概念及特点 第一节 速冻食品的发展史 第二节 速冻食品的分类 第三节 速冻食品的特点 本章小结 思考题第二章 肉类食品冷冻加工技术 第一节 肉的组成及特性 第二节 肉的冷却冷藏 第三节 肉的冻结加工 本章小结 思考题第三章 水产品冷冻加工技术 第一节 鱼类的营养及特性 第二节 鱼类死后的变化及鲜度鉴评 第三节 鱼的冷却冷藏和微冻保鲜 第四节 鱼的冻结冷藏 第五节 虾、蟹的速冻加工技术 本章小结 思考题第四章 禽肉冷冻加工技术 第一节 禽肉的组成及特性 第二节 禽肉的冷却冷藏 第三节 禽肉的冻结 本章小结 思考题第五章 果蔬速冻加工技术 第一节 果蔬的组成及特性 第二节 果蔬的采收及预冷 第三节 果蔬的速冻加工 第四节 常见果蔬的速冻工艺 本章小结 思考题第六章 调理食品速冻加工技术 第一节 速冻调理食品概述 第二节 面点类食品的速冻加工 第三节 米制品类食品的速冻加工 第四节 鱼肉制品类食品的速冻加工 第五节 菜肴类食品的速冻加工 第六节 油炸类食品的速冻加工 本章小结 思考题第七章 食品速冻装置 第一节 空气速冻装置 第二节 间接接触速冻装置 第三节 直接接触速冻装置 本章小结 思考题 第八章 速冻食品的包装技术 第一节 食品包装的目的 第二节 食品包装材料 第三节 食品包装方法 本章小结 思考题第九章 速冻食品的冷藏链 第一节 食品冷藏链发展概况 第二节 速冻食品的冷藏 第三节 速冻食品的运输 第四节 速冻食品的销售 第五节 速冻食品的解冻 本章小结 思考题 参考支献

<<速冻食品加工技术>>

章节摘录

第一章 速冻食品的概念及特点 速冻食品作为中国传统食品产业化的一个成功典范,经历了20多年的发展后,在政府支持、消费者的购买力和生产企业的产品渗透率都健康发展的背景下,已成为一个新兴的“朝阳产业”。

但是很多人对速冻食品的发展史、速冻食品的概念、速冻食品的种类及特点还不是十分清楚。

通过本章的学习,我们不仅要了解速冻食品的发展史、掌握速冻食品的概念及特点,更重要的是要充分利用所学知识,挖掘、整理、改造我国各地传统名优食品,使之工业化、规模化、国际化,为社会、为人类创造更多、更优良的速冻产品。

第

<<速冻食品加工技术>>

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>