

<<食品工艺>>

图书基本信息

书名：<<食品工艺>>

13位ISBN编号：9787040117271

10位ISBN编号：7040117274

出版时间：2002-12

出版时间：高等教育出版社

作者：江建军

页数：325

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>

<<食品工艺>>

内容概要

《食品工艺（上册）》是根据教育部2001年颁布的“中等职业学校食品生物工艺专业课程设置”中主干课程“食品工艺教学基本要求，并参照有关行业的职业技能鉴定规范及中级技术工人等级考核标准编写的中等职业教育国家规划教材。

《食品工艺（上册）》系统介绍了食品生产工艺概述、肉制品生产工艺、果蔬制品贮藏及加工工艺，乳制品生产工艺。

内容包括食品中的重要成分及其加工性质，食品保藏原理，食品生产中的良好规范等，以及各类产品对原辅材料的要求，原材料的化学组成及其加工特性，各种典型产品的生产工艺原理及发展趋势等。

《食品工艺（上册）》可作为中等职业学校食品生物工艺专业教材，也可作为从事食品生产的工程技术人员管理人员的参考书。

以及相关行业岗位培训教材或自学用书。

书籍目录

绪论第一章 食品工艺概论第一节 食品的化学组成及加工特性第二节 食品保藏的基本原理和方法第三节 食品生产的良好规范（GMP）及食品生产中的危害分析与关键点控制（HACCP）在食品卫生中的应用第二章 肉制品工艺第一节 肉的组成及其工艺特点第二节 肉的冷藏加工第三节 肉类罐头的加工第四节 腌腊制品的加工第五节 熏烤制品加工第六节 香肠制品的加工第七节 其他肉制品的加工第八节 肉制品工艺实验第三章 果蔬制品加工工艺第一节 概述第二节 果蔬的冷藏与冻藏第三节 果蔬类罐头加工工艺第四节 果蔬汁加工工艺第五节 实验水果蔬菜罐头的制作第四章 乳品生产技术第一节 牛乳的成分及性质第二节 巴氏杀菌乳生产工艺第三节 超高温灭菌乳第四节 保持灭菌乳第五节 无菌包装第六节 奶粉生产工艺第七节 发酵乳生产工艺第八节 炼乳生产工艺第九节 奶油生产上艺第十节 干酪生产工艺第十一节 实验：酸乳的制作参考文献

章节摘录

一、食品 and 食品工艺学 人类为维持生命，必须从外界获得物质与能量。能够供给人体正常生理功能所必需的营养和能量的物质称为营养索，如蛋白质、糖类、脂肪、矿物质、维生素和水等都是我们维持正常生理活动所必需的营养索。

我们把人类为维持正常生理功能而经口摄人体内的含有营养索的物料称为食物，通常人们把食物也叫做食品。

但现在大多数的人类食物都足经过加工以后才食用的，所以我们为区别起见，把经过加工的食物称为食品。

食品作为商品应符合下述要求：卫生安全，营养，方便，有良好的外观、风味和耐贮运性。

食品工艺学是依据技术上先进、经济上合理的原则，运用化学、物理、生物、微生物学、食品机械和化工原理等科学的原理，研究食品资源利用、生产和贮运的各种问题，探索解决问题的途径，实现生产合理化、科学化、现代化，为满足人们日益增长的需求，加工制造营养丰富、品质优良、种类繁多、食用方便的食品的一门应用科学。

食品工艺学的研究内容包括食品的选择、保藏、加工制造、包装、贮运及销售。

其主要研究内容有以下几个方面： 1 研究充分利用现有食品资源和开辟新食品资源的途径。

2 探索食品生产、贮藏和分配过程中食品腐败变质的原因及控制的途径。

3 研究改善食品包装的方法，提高食品保藏质量，便于运输、贮藏和食用。

4 开发新型、方便、特需食品。

5 研究食品生产的组织管理、制定合理的生产方法及生产工艺，以提高食品质量和劳动生产率。

6 研究食品工厂物料的综合利用及环境保护。

……

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>