

<<食品原料过程工程与生态产业链集>>

图书基本信息

书名：<<食品原料过程工程与生态产业链集成>>

13位ISBN编号：9787040349931

10位ISBN编号：7040349930

出版时间：2012-8

出版时间：高等教育出版社

作者：陈洪章 等著

页数：315

字数：410000

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>

内容概要

《食品原料过程工程与生态产业链集成》依据食品原料的特点，参考国内外的最新研究进展，结合作者自身在生物质资源高值化利用方面20多年的研究经验和工作基础，从过程工程的“过程集成”和产品工程的“结构与功能”关键问题入手，深入分析食品原料及产品转化过程中的共性问题。全书共9章，内容包括：绪论，食品原料学概述，食品原料过程工程原理及生态产业集成，以及谷物原料、油脂原料、果蔬原料、畜禽原料、水产原料、天然食品色素原料的过程工程及其生态产业。

《食品原料过程工程与生态产业链集成》适用于食品科学、农产品深加工、生物资源开发利用等领域的科技工作者参考。

书籍目录

1 绪论

- 1.1 食品原料的分类及其特点
- 1.2 我国食品产业的现状与存在的问题
 - 1.2.1 粮食加工业
 - 1.2.2 果蔬加工业
 - 1.2.3 畜禽产品加工业
 - 1.2.4 水产品加工
 - 1.2.5 食品添加剂和食品配料的加工
- 1.3 食品原料过程工程
 - 1.3.1 食品原料过程工程概述
 - 1.3.2 食品原料过程工程的必要性
 - 1.3.3 食品原料过程工程的关键技术
- 1.4 食品原料生态产业链构建

参考文献

2 食品原料学概述

- 2.1 食品原料学的一般研究方法
 - 2.1.1 结构研究
 - 2.1.2 成分研究
- 2.2 食品原料的分类及特点
 - 2.2.1 按照来源分类
 - 2.2.2 按照营养特性分类
- 2.3 食品原料的主要化学成分
 - 2.3.1 糖类
 - 2.3.2 蛋白质
 - 2.3.3 脂质
 - 2.3.4 维生素和矿物质
 - 2.3.5 色素
- 2.4 食品原料的利用现状
 - 2.4.1 粮食原料的利用现状与问题
 - 2.4.2 油料作物原料的利用现状与问题
 - 2.4.3 果蔬原料的利用现状与问题
 - 2.4.4 禽畜原料的利用现状与问题
 - 2.4.5 水产品原料的利用现状与问题
- 2.5 食品原料的合理开发与应用
 - 2.5.1 利用生物工程技术提高食品的产量及其目标成分的含量
 - 2.5.2 新资源食品原料的开发与利用
 - 2.5.3 食品原料加工副产物的资源化

参考文献

3 食品原料过程工程原理及其生态产业链集成方式

- 3.1 食品原料过程工程原理及其内涵
- 3.2 食品原料过程工程开发思路与方法
 - 3.2.1 食品原料过程工程开发的总体思路
 - 3.2.2 食品原料过程工程开发的研究方法
- 3.3 食品原料的加工过程关键技术发展现状及问题分析
 - 3.3.1 食品原料加工过程主要单元操作的关键技术

3.3.2 食品原料加工新技术的应用

3.4 食品原料的综合利用及其生态产业链集成模式

3.4.1 食品原料加工过程存在的关键问题

3.4.2 食品原料生态产业链集成思路-一食品原料的过程工程

参考文献

4 谷物原料过程工程及其生态产业

4.1 概述

4.2 谷物原料的资源与成分

4.2.1 谷物原料的成分组成

4.2.2 主要谷物原料的资源分布及其性质

4.3 谷物原料加工关键技术及存在的问题

5 油脂原料过程工程及其生态产业链模式

6 果蔬原料过程工程及其生态产业

7 畜禽原料过程工程及其生态产业

8 水产原料过程工程及其生态产业

9 天然食品色素原料的过程工程及其生态产业

参考文献

章节摘录

版权页：插图：水产品加工副产物的共同特点之一是水分含量高，极易腐败变质，一般需要在短期内及时加工。

但是各种鱼副产物中含有丰富的油脂、蛋白质、脑磷脂、矿物质等营养组分，这些物质在食品、化工、保健品和化妆品等领域均有广阔的应用前景。

所以，应充分利用这些副产物，提高鱼类资源的加工利用率，同时也应避免因这些副产品随意抛弃而对自然环境产生的压力。

目前，对低值海产品及海（水）产加工副产品的综合利用方式有多种，如利用低值鱼加工生产鱼糜，再制成鱼肉香肠、鱼肉豆瓣、切片火腿等方便食品。

利用鱼加工副产品制备EPA（二十碳五烯酸）和DHA（二十二碳六烯酸）含量高的鱼油，进一步加工成为功能保健品。

利用鱼皮、鱼鳞、鱼骨等副产品提取胶原蛋白，也可将低值鱼经酶解加工成优质调味料。

此外，鱼糜经加工成型后，可生产各类仿生食品，如仿真虾、蟹等，此所谓仿生洋食品。

目前全世界的贝类有12万种，是自然界中仅次于昆虫类的第二大族类。

我国的贝类资源丰富，产量已逾1000万t，占亚洲贝类总产量的83%，世界贝类总产量的68%，居世界第一位。

目前，发达国家食用贝类产品多以加工产品为主，约占60%以上。

而我国长期以来，贝类主要以鲜销为主，传统加工方式主要是将贝类制成干制品和冻品，经济附加值低。

贝类除了可食部分外，还有占其总重量约20%的贝类脏器。

贝类脏器营养丰富，传统加工中直接丢弃或加工成饲料，浪费资源且造成严重的有机质污染。

随着生物学和生物技术的发展，现代食品工程高新技术对低值水产品加工产生了巨大的影响。

如食品超微粉碎技术、干燥新技术、包装杀菌新技术、超临界萃取技术和挤压技术等，在低值水产品的综合利用过程中，发挥着越来越重要的作用。

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>