

<<低温物流技术概论>>

图书基本信息

书名：<<低温物流技术概论>>

13位ISBN编号：9787111392156

10位ISBN编号：7111392159

出版时间：2013-1

出版时间：申江 机械工业出版社 (2013-01出版)

作者：申江

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>

## <<低温物流技术概论>>

### 内容概要

《低温物流技术概论》以实用为立足点，重点介绍了食品整个低温物流过程中制冷技术的应用。主要内容有食品低温物流基础，食品低温流通中的热力学基础，检验分选处理，冷却、冷冻与解冻，食品包装，冷库储藏技术，冷藏运输，销售，低温物流的信息化建设，冷链中食品品质的控制，还介绍了常用设备的优缺点、适用范围、安全操作方法以及运营过程中的节能环保措施等内容。

《低温物流技术概论》可作为高等院校物流专业和制冷专业的教材，也可作为冷冻冷藏业、物流企业、食品行业等行业从业人员的参考书。

本书由申江教授担任主编。

## &lt;&lt;低温物流技术概论&gt;&gt;

## 书籍目录

前言主要符号表绪论第1章 食品低温物流基础 1.1 物流概述 1.2 物流的基本功能与物流系统结构  
1.2.1 物流的基本功能 1.2.2 物流系统结构 1.2.3 供应链系统结构 1.3 低温物流的作用 1.3.1 易腐食品的基本性质 1.3.2 低温物流系统结构及其实现的条件 1.3.3 我国低温物流现状及发展低温物流的意义 1.4 低温物流系统结构 1.4.1 主体构成不同的结构类型 1.4.2 主体数量与规模不同的结构类型第2章 食品低温流通中的热力学基础 2.1 热力学基础知识 2.1.1 制冷的基本概念 2.1.2 冷负荷 2.1.3 制冷剂 2.1.4 制冷系数 2.1.5 其他热力学知识 2.2 制冷方式 2.2.1 单级蒸气压缩式制冷循环 2.2.2 制冷系统的主要设备第3章 检验分选处理 3.1 易腐食品等级划分国内外概况 3.2 检验分选方法第4章 冷却、冷冻与解冻 4.1 冷却工艺 4.1.1 果蔬预冷(冷却)工艺 4.1.2 肉类冷却工艺 4.1.3 水产品冷却工艺 4.1.4 鲜蛋冷却工艺 4.1.5 冷却对易腐食品的影响 4.2 冷冻工艺 4.2.1 食品冷冻工艺 4.2.2 冷冻方式分类及装置 4.2.3 冷冻对食品的影响 4.3 解冻 4.3.1 解冻工艺 4.3.2 解冻方式分类及装置第5章 食品包装 5.1 食品变质的因素 5.2 包装材料的性质 5.3 食品的内包装 5.4 食品的外包装第6章 冷库储藏技术 6.1 冷库的分类、组成和制冷工艺 6.1.1 冷库的分类 6.1.2 冷库的组成 6.1.3 冷库的制冷工艺 6.2 冷库典型应用 6.2.1 土建式冷库 6.2.2 装配式冷库 6.2.3 气调冷库 6.2.4 自动化立体冷库 6.2.5 冰温冷库 6.3 冷库的隔热和防潮 6.4 冷库的制冷工艺计算 6.5 冷库的节能 6.5.1 减少库房冷消耗 6.5.2 应用新技术节能 6.6 冷库的管理 6.6.1 冷库的操作管理 6.6.2 冷库制冷系统的安全操作管理 6.6.3 冷库的卫生管理第7章 冷藏运输 7.1 公路冷藏运输 7.1.1 机械冷藏车 7.1.2 液氮冷藏车 7.1.3 干冰冷藏车 7.1.4 冷板冷藏车 7.2 铁路冷藏运输 7.3 水路冷藏运输 7.4 航空运输 7.5 冷藏集装箱 7.5.1 冷藏集装箱的分类 7.5.2 冷藏集装箱的要求 7.5.3 冷藏集装箱的交接 7.6 低温运输技术的节能第8章 销售 8.1 冷藏陈列柜 8.1.1 冷藏陈列柜的分类 8.1.2 冷藏陈列柜货品的摆放 8.1.3 冷藏陈列柜的选择 8.1.4 冷藏陈列柜的节能 8.2 自动售货机 8.3 冷链末端设备的未来第9章 低温物流的信息化建设 9.1 低温物流信息化建设的背景 9.2 低温物流的信息化技术 9.2.1 定位技术 9.2.2 数据采集技术 9.2.3 可追溯技术 9.2.4 数据管理技术第10章 冷链中食品品质的控制 10.1 品质控制方法 10.1.1 原料品质的控制 10.1.2 前处理控制 10.1.3 生产过程中的品质控制 10.1.4 冷冻食品包装、鉴定的控制 10.1.5 冷藏、运输和销售环节的控制 10.2 HACCP体系在食品冷链中的应用 10.2.1 HACCP的概念 10.2.2 HACCP的起源与发展 10.2.3 HACCP的特点 10.2.4 HACCP的原理 10.2.5 HACCP在蔬菜冷链中的应用参考文献

## <<低温物流技术概论>>

### 编辑推荐

低温物流技术涉及多个学科领域，包括物流、制冷、电子信息以及生物食品等方面。

低温物流技术可应用于果蔬、肉禽、水产、医药等领域。

《低温物流技术概论》从多角度对低温物流技术进行介绍，主要内容包括食品低温物流基础，食品低温流通中的热力学基础，低温物流中各环节的主要设备、操作工艺以及管理措施等。

其中，重点介绍了整个低温物流过程中制冷技术的应用。

书中叙述尽量做到深入浅出，力图使读者通过对该书的学习了解低温物流的基本操作环节。

本书由申江教授担任主编。

<<低温物流技术概论>>

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>