

<<食品干燥加工技术>>

图书基本信息

书名：<<食品干燥加工技术>>

13位ISBN编号：9787122000460

10位ISBN编号：712200046X

出版时间：2007-5

出版时间：化学工业出版社

作者：董全，黄艾祥主编

页数：238

字数：292000

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>

<<食品干燥加工技术>>

内容概要

本书是《现代食品加工新技术丛书》中的一本。

食品干燥加工是食品保藏的重要手段，也是一项重要的食品加工技术。它的发展受到食品生产、研发技术人员的广泛关注。

本书共分十章，分别介绍了食品干燥加工原理、食品厢式和隧道式干燥、食品微波干燥、食品喷雾干燥、食品真空干燥、食品冷冻干燥、食品渗透干燥、干制品的包装和储运、食品干燥加工过程的HACCP和干制品质量标准与质量检验。

为了保障本书的实用性和指导性，各种干燥技术都详述了原理、工艺、设备选择和操作，并且提供了丰富的生产实例。

本书可供食品科研、生产部门的研究人员和工程技术人员阅读，也可供高等院校食品科学与工程、食品质量与安全及相关专业的广大师生教学时的参考书。

<<食品干燥加工技术>>

书籍目录

绪论 一、食品的干燥加工 二、食品干燥加工的特点 三、食品干燥加工的方法 四、食品干燥的历史 五、食品干燥加工技术的进展 参考文献第一章 食品干燥加工原理 第一节 食品干燥储藏原理 第二节 食品干制的基本原理 第三节 干制过程中食品的主要变化 参考文献第二章 食品厢式和隧道式干燥 第一节 食品厢式和隧道式干燥器 第二节 果蔬的厢式干燥和隧道式干燥 参考文献第三章 食品微波干燥 第一节 微波干燥原理 第二节 食品微波干燥设备 第三节 食品微波干燥的基本原理及应用 参考文献第四章 食品喷雾干燥 第一节 食品喷雾干燥原理 第二节 食品喷雾干燥设备 第三节 喷雾干燥应用实例 参考文献第五章 食品真空干燥 第一节 食品真空干燥原理及设备 第二节 果蔬的真空干燥 参考文献第六章 食品冷冻干燥 第一节 食品冷冻干燥历史 第二节 食品冷冻干燥理论基础 第三节 冷冻干燥设备 第四节 冷冻干燥工艺 第五节 冷冻干燥应用实例 参考文献第七章 食品渗透干燥 第一节 食品渗透干燥原理 第二节 食品渗透干燥实例 参考文献第八章 干制品的包装和储运 第一节 包装 第二节 干制品的包装材料和容器 第三节 包装前干制品的处理 第四节 干制品的包装技术 第五节 干制品的储运 参考文献第九章 食品干燥加工过程的HACCP 第一节 食品企业HACCP体系 第二节 食品干燥过程的HACCP分析 参考文献第十章 干制品质量标准与质量检验 第一节 干制品质量标准 第二节 干制食品质量检验内容与方法 参考文献

<<食品干燥加工技术>>

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>