

<<速冻及冻干食品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<速冻及冻干食品加工技术>>

13位ISBN编号：9787122008725

10位ISBN编号：712200872X

出版时间：2008-1

出版时间：7-122

作者：张国治 编

页数：334

字数：457000

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>

<<速冻及冻干食品加工技术>>

内容概要

本书是《食品冷冻冷藏工程技术丛书》中的一本。

本书主要分五章介绍了冷冻、冷藏和冻干食品的生产原理、设备和加工技术。

第一章为食品速冻的工艺学原理与速冻设备，第二章为速冻面类食品加工工艺，第三章为速冻肉制品和水产品，第四章为果蔬、蛋奶品速冻的工艺，第五章为真空冻干类食品加工。

本书适合从事冷冻冷藏食品研发、生产和企业管理人员阅读和参考，也可供食品科学与工程专业、制冷专业及管理、营销专业的大专院校师生使用。

<<速冻及冻干食品加工技术>>

书籍目录

第一章 食品速冻的工艺学原理与速冻设备 第一节 概述 一、速冻食品简介 二、速冻食品和速冻装置分类 三、国内外速冻食品发展的现状及预测 第二节 食品速冻原理 一、冻结原理 二、食品冻结时冰晶的大小及分布 三、影响食品速冻的因素 第三节 速冻设备 一、隧道式连续速冻机 二、螺旋式速冻机 三、平板式速冻机 四、回转式速冻机 五、液氮速冻装置 六、液体CO₂速冻设备 七、升降式速冻设备 八、带式冻结机 九、流态化速冻装置 十、真空速冻机 十一、小型速冻冷藏两用装置 第二章 速冻面类食品加工工艺 第一节 食品添加剂在速冻面制品中的应用 一、食品添加剂单体在速冻面制品中的应用 二、复配型食品添加剂在速冻面制品中的应用 第二节 速冻饺子生产技术 一、生产原辅料预处理及工艺要求 二、典型速冻饺子生产工艺规程及配方 第三节 冷冻面团制作面包生产技术 一、冷冻面团技术 二、冷冻面团制作面包加工工艺 三、影响冷冻面团质量的因素 四、冷冻面团冷冻贮存和解冻的工艺 五、冷冻面团的特性测试 第四节 速冻馒头、速冻面条生产技术 一、生产原料及要求 二、典型速冻面条类产品生产工艺 第五节 其他类速冻面制品加工技术 一、速冻面点加工工艺 二、速冻饼类加工工艺 第六节 速冻米类制品加工技术 一、速冻汤圆 二、速冻粽子 三、速冻玉米类产品 四、其他速冻米类制品 第三章 速冻肉制品和水产品 第一节 肉类和水产品冻结冻藏时的变化 一、肉类和水产品冻结时的变化 二、肉类和水产品冻藏时的变化 第二节 肉类速冻食品加工工艺 一、肉类速冻食品的生产工艺和特点 二、浓厚味天然肉类提取物在速冻食品中的应用 三、典型速冻牲畜类产品 四、典型速冻家禽类产品 第三节 速冻水产品的加工工艺 一、概述 二、速冻水产品加工工艺 三、速冻鱼糜制品加工工艺 第四节 速冻肉类和水产品的解冻 一、速冻食品的解冻目的和要求 二、速冻食品的解冻装置 第四章 果蔬、蛋奶品速冻的工艺 第一节 概述 一、速冻蔬菜的发展现状及研究进展 二、速冻果蔬的分类 第二节 果蔬冻藏后的变化 一、品质特性变化 二、组织变化 三、速冻水果的玻璃化保藏 第三节 果蔬的速冻加工工艺 一、速冻果蔬加工工艺 二、典型速冻果品的加工工艺 三、速冻蔬菜的加工工艺 四、速冻豆类的加工工艺 五、食用菌类速冻加工工艺 第四节 速冻蛋奶类和其他类速冻食品加工工艺 一、速冻蛋奶品 二、速冻食品专用油的制备 三、超高压技术在速冻食品加工中的应用 第五章 真空冻干类食品加工 第一节 概述 一、冷冻干燥食品的概念 二、冷冻干燥食品的分类和特点 三、冷冻干燥食品的发展现状和前景 第二节 冷冻干燥的原理 一、冷冻干燥的基本原理 二、共晶点、共熔点及其测量方法 三、产品的预冻 四、产品的干燥 五、冷冻干燥速率的影响因素及强化措施 六、冻干曲线时序的制定 七、冻干的后续处理 八、真空冷冻干燥食品的品质控制 第三节 冷冻干燥设备及其自动化控制系统 一、冻干机的组成和冻干程序 二、冷冻干燥设备自动化控制系统 三、冷冻干燥设备的真空泵配置 第四节 冷冻干燥产品的生产 一、冷冻干燥果蔬制品 二、冷冻干燥肉和水产品 三、冷冻干燥蛋白制品和奶制品 四、微波冷冻干燥制品 五、冷冻干燥在食用菌中的应用 六、冷冻干燥在其他食品中的应用 参考文献

<<速冻及冻干食品加工技术>>

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>