

<<食品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<食品加工技术>>

13位ISBN编号：9787122025760

10位ISBN编号：7122025764

出版时间：2008-9

出版时间：化学工业出版社

作者：李秀娟 编

页数：259

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>

## <<食品加工技术>>

### 内容概要

《食品加工技术》以“工学结合”为切入点，各章以典型食品的加工生产为例，介绍了食品加工生产的方法。

内容涉及果蔬、软饮料、焙烤及膨化食品、肉制品、乳制品、水产品、豆制品和发酵食品加工八部分，包括各种食品的原辅料选择、工艺流程、操作要点及品质检测等知识。

为提高学生对食品行业新技术和新产品研发的创意意识，《食品加工技术》还介绍了食品分离、油炸、微波等食品加工新技术。

《食品加工技术》各章后附有思考题，有助于学生梳理总结并系统掌握所学知识。

相关章节后编入了丰富的实验实训项目，以便于师生根据实际情况选择训练，实现教、学、做一体化。

《食品加工技术》适合作为高职高专食品生物技术、食品营养与检测、食品贮运与营销等专业的教材，同时也可供食品企业和行业的管理、技术人员参考。

## &lt;&lt;食品加工技术&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 绪论【教学目标】第一节 食品加工技术概述一、食物和食品的概念二、食品的分类三、现代食品的概念及其种类四、随科学技术发展出现的新食品类型五、食品作为商品应符合的条件第二节 食品加工技术的发展历史和现状一、食品加工技术的发展历史二、食品加工技术的发展现状第三节 食品加工在国民经济中的地位第四节 食品加工技术的研究内容及发展趋势一、研究内容二、发展趋势【本章小结】【思考题】第二章 果蔬加工技术【教学目标】第一节 概论一、果蔬加工业现状及存在问题二、发展果蔬加工业的要求及对策三、果蔬加工业的发展趋势及展望第二节 果蔬保鲜技术一、传统保鲜技术二、现代果蔬保鲜新技术第三节 果蔬速冻技术一、速冻原理二、速冻方法和设备三、速冻工艺四、速冻果蔬生产中常见的质量问题及控制措施第四节 果蔬的糖制技术一、糖制品分类二、糖制原理三、糖制的加工工艺四、糖制品加工中常见的质量问题及控制措施第五节 蔬菜的腌制技术一、腌制品的分类二、腌制原理三、腌制的加工工艺四、蔬菜腌制加工中常见的质量问题及控制措施第六节 果醋加工技术一、果醋发酵原理二、果醋酿造工艺三、果醋生产中常见质量问题及控制措施第七节 果蔬罐头加工技术一、罐制原理二、罐藏容器三、加工工艺四、罐头生产中常见质量问题及控制措施第八节 果蔬的综合利用一、果胶的提取与分离二、香精油的提取与分离三、柠檬酸的提取与分离四、色素的提取与分离五、黄酮类化合物的提取与分离【本章小结】【思考题】【实验实训一】速冻玉米粒加工【实验实训二】果冻的制作【实验实训三】泡菜的制作【实验实训四】苹果醋的酿制【实验实训五】苹果酱的制作【实验实训六】糖水橘子罐头的制作第三章 软饮料加工技术【教学目标】第一节 概述一、软饮料的概念二、软饮料的分类第二节 软饮料食品原辅料及包装材料一、软饮料常用的原辅料二、软饮料包装容器及材料第三节 软饮料用水及水处理一、软饮料用水的水质要求二、水处理的主要目的三、饮料用水的消毒第四节 瓶装饮用水加工技术一、瓶装饮用水的分类二、瓶装饮用水的生产工艺第五节 果蔬汁饮料加工技术一、果蔬汁及其饮料产品的分类二、常见果汁及其饮料的加工技术三、常见蔬菜汁的生产工艺第六节 植物蛋白饮料加工技术一、植物蛋白饮料(品)类的分类二、豆奶生产的基本工艺三、花生乳生产的基本工艺四、杏仁乳(露)饮料生产的基本工艺第七节 茶饮料加工技术一、茶饮料的分类二、茶饮料生产技术第八节 碳酸饮料加工技术一、碳酸饮料的分类二、碳酸饮料的生产工艺流程三、碳酸饮料的生产要点第九节 含乳饮料加工技术一、含乳饮料的分类二、配制型含乳饮料三、发酵型含乳饮料第十节 特殊用途饮料加工技术一、特殊用途饮料(品)类的分类二、运动饮料三、营养素饮料【本章小结】【思考题】【实验实训一】饮料用水的处理【实验实训二】矿泉水加工【实验实训三】西红柿饮料加工【实验实训四】豆奶的加工【实验实训五】碳酸饮料加工【实验实训六】果汁饮料加工第四章 焙烤及膨化食品加工技术第五章 肉制品加工技术第六章 乳制品加工技术第七章 水产品加工技术第八章 豆制品加工技术第九章 发酵食品加工技术第十章 食品加工新技术参考文献

## 章节摘录

## 第一章 绪论 第一节 食品加工技术概述 一、食物和食品的概念 1. 食物的概念

人类生存离不开“衣、食、住、行”。

食物是首要的，要想生存下去，必须要保证摄入食物，所以说食物是人体的营养必需品。

食物的具体定义应该是：食物是人体生长发育、更新细胞、修补组织、调节机能必不可少的营养物质，也是产生热量、保持体温、进行体力活动的能量来源。

在现代社会中，“食物”已不限于其本身的含义，它还蕴涵着文化和物质文明的意义。

人类的食物，除少数物质如盐类外，几乎全部来自动植物。

为了满足人体营养的需要，食物应含有蛋白质、碳水化合物、脂肪、维生素、无机盐、水和膳食纤维等七大营养素。

但任何一种天然食物都不能提供人体所需的全部营养素，因而要提倡人们广泛食用多种食物。

食物应包括以下五大类。

谷类及薯类 谷类包括米、面、杂粮；薯类包括马铃薯、甘薯、木薯等，主要提供碳水化合物 动物性食物包括肉、禽、鱼、奶、蛋等，主要提供蛋白质、脂肪、矿物质、维生素A和B族维生素。

豆类及其制品 包括大豆及其他干豆类，主要提供蛋白质、脂肪、膳食纤维、矿物质和B族维生素 蔬菜水果类包括鲜豆、根茎、叶菜、茄果等，主要提供膳食纤维、矿物质、维生素C

纯热能食物包括动植物油、淀粉、食用糖和酒类，主要提供能量。

植物油还可提供维生素E和必需脂肪酸。

一般定义是：经过加工制作的食物就被称为食品。

《食品工业基本术语》对食品的定义：可供人类食用或饮用的物质，包括加工食品、半成品和未加工食品，不包括烟草或只作药品用的物质。

《食品卫生法》第五十四条规定：食品是“指各种供人食用或者饮用的成品和原料以及按照传统既是食品又是药品的物品，但是不包括以治疗为目的的物品”。

这是对食品的法律的定义。

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>