

<<食品包装实用新材料新技术>>

图书基本信息

书名：<<食品包装实用新材料新技术>>

13位ISBN编号：9787122052308

10位ISBN编号：7122052303

出版时间：2009-6

出版单位：化学工业出版社

作者：杨福馨，吴龙奇 编著

页数：443

字数：398000

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>

<<食品包装实用新材料新技术>>

前言

第二版前言当前食品生产与包装研发的联系越来越紧密，已成为食品安全的重要组成部分，包装材料与包装技术的应用和研究将越来越重要。

本书第一版于2002年面世。

7年来该书已得到了读者的广泛认可和良好评价，并被一些单位和学校用作培训教材和教学用书，目前已印刷了多次。

在此期间，科学技术有了很大的发展，人们的包装消费行为也有了很大改变，于是有关食品包装的更多技术要求也相继出现。

同时，在本书第一版中已发现了某些内容不再适应科技发展的要求，许多读者也给我们提出了一些中肯的建议，期待我们对书中部分内容进行修改。

此次的修订再版，是在保持第一版的通俗性、实用性和探索性的前提下进行的。

主要进行了三方面的工作，其一，修改与调整了部分内容，对第一版中的某些不妥和笔误之处进行了修正和更改，使之更为科学和便于理解；其二，增加了部分内容，使本书更加体现了现代食品包装技术在生活中的应用范围与趋势，同时体现了新技术在包装上的应用可能性（如纳米包装问题）；其三，删除了部分与食品包装欠紧密的内容。

但由于编者水平有限，在修订过程中不一定能完全反映食品包装技术的发展现状。

我们希望更多的读者对本书不断提出修改意见，以使其内容更完善。

<<食品包装实用新材料新技术>>

内容概要

本书介绍了食品包装的研究与发展历程、食品包装的最新课题；对影响食品品质和包装质量的污染及其变质、有关食品包装的技术要求、食品包装材料的使用技巧等作了较为详尽的阐述；除对常用的食品包装技术和典型食品包装实例作了简要的剖析外，重点对功能性包装材料、绿色包装技术及材料、保鲜包装加工一体化技术等热门技术进行了论述；同时对食品包装辅助材料及技术应用、新型包装材料与技术开发、食品包装设计技术与开发应用也作了较为全面的分析和研究。

书中提出了很多新概念、新思想、新技术与新方法，具有较强的新颖性、实用性和可读性。可供食品、包装及流通与加工行业的技术人员及管理人员阅读参考，特别是对于从事新材料、新技术、新产品开发的读者更具参考价值。

<<食品包装实用新材料新技术>>

书籍目录

第一章 绪论 一、食品与包装的关系 二、食品包装的历史 三、食品包装的现状 四、食品包装的发展 五、食品包装新趋势 六、未来食品与包装的开发将体现出“七性” 第二章 食品的污染及其变质 第一节 生物污染与变质 一、食品中常见细菌及危害 二、食品中常见霉菌及危害 三、病毒与酵母菌 第二节 化学污染与变质 一、硝胺类化合物 二、多氨基苯化合物与多溴联苯化合物 三、多环芳烃类化合物 四、酶化学污染 五、脂肪氧化及加热产物 六、重金属的污染 第三节 农药残毒污染与变质 一、农药残毒污染 二、植物生长调节剂残留污染 第四节 其他污染与变质 一、热污染及变质 二、光污染及变质 第三章 食品包装的技术要求 第一节 食品包装的内在要求 一、强度要求 二、阻隔性要求 三、呼吸要求 四、营养性要求 五、耐高温性要求 六、避光性要求 七、其他要求 第二节 食品包装的外在要求 一、食品包装安全性设计研究 二、促销性要求 三、便利性要求 四、其他要求 第四章 食品包装材料的使用 第一节 食品包装材料的选用 一、食品包装材料的概念及种类 二、食品包装材料的选用原则 三、食品包装材料的选用技巧 第二节 包装材料的组合 一、食品包装材料组合使用方式种类 二、食品包装材料组合使用方式的功能性 三、食品包装材料组合使用方式实例 第三节 包装材料的再处理 一、包装材料所要求的再处理 二、改善包装材料黏合性的再处理 三、改善材料对碳氢化合物阻隔性的处理技术 第四节 包装材料的回收与利用 一、包装与垃圾及其环境保护 二、包装的回收 三、包装的回收利用 第五章 功能性包装材料 第一节 功能性包装材料与传统功能材料的关系 第二节 可溶性包装材料 一、可溶性包装材料概念 二、水溶性包装材料——水溶性薄膜 三、生物溶性包装材料——生物降解薄膜 四、光降解包装材料——光降解薄膜 五、其他可降解包装材料 第三节 可食性包装材料 一、可食性包装材料概念 二、可食性包装材料的技术原理 三、可食性包装材料的类型 四、主要可食性包装材料加工及特点 五、可食性包装材料的发展及存在问题 第四节 保鲜包装材料 一、保鲜与保鲜包装 二、保鲜包装材料及其类型 三、保鲜包装软材 四、保鲜包装片与容器 五、保鲜包装散材 第六章 绿色包装技术及材料 第七章 保鲜包装加工一体化技术 第八章 食品包装技术 第九章 典型食品包装实例 第十章 食品包装辅助材料及技术应用 第十一章 新型包装材料与技术开发 第十二章 食品包装设计技术与开发应用 参考文献

<<食品包装实用新材料新技术>>

章节摘录

插图：第二章 食品的污染及其变质食品变质主要是由于污染所造成的。

食品本身并无使其产生变质的因素，只是在加工、贮藏、运输、销售的各个环节中受到某些污染，导致食品变质，乃至腐烂。

食品常见的污染有生物污染、化学污染、农药残留污染、气体污染及其他污染。

第一节 生物污染与变质致使食品变质的主要因素：微生物、寄生虫、虫卵等。

使食品遭受污染而变质的因素主要是微生物。

食品原料由植物性原料和动物性原料以及合成原料所构成。

这些食品原料总难免在收购、运输、加工、贮藏过程中，遭受微生物的污染。

污染到食品上的微生物，适应环境的便寄生下来，一旦条件适宜这些微生物的生命活动也就开始了，食品的变质便随之出现。

因微生物的作用，使食品失去原有或应有的营养价值，其组织形状以及色、香、味改变，成为不符卫生要求的食品，严重的会使人中毒。

因此，在食品生产和流通过程中，控制微生物的败坏对食品保质保鲜、食品营养、食品卫生等方面都是非常必要的。

食品微生物主要有细菌、酵母菌、霉菌、病菌（毒）几大类。

一、食品中常见细菌及危害与食品有关的细菌种类较多，其特点也各不相同，一旦受不同细菌污染，常常使食品发生变质。

细菌有纯有毒的和具有双重性的两类。

<<食品包装实用新材料新技术>>

编辑推荐

《食品包装实用新材料新技术(第2版)》第一版于2002年面世。7年来该书已得到了读者的广泛认可和良好评价，并被一些单位和学校用作培训教材和教学用书，目前已印刷了多次。在此期间，科学技术有了很大的发展，人们的包装消费行为也有了很大改变，于是有关食品包装的更多技术要求也相继出现。

<<食品包装实用新材料新技术>>

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>