

<<生鲜食品贮藏保鲜包装技术>>

图书基本信息

书名：<<生鲜食品贮藏保鲜包装技术>>

13位ISBN编号：9787122062376

10位ISBN编号：7122062376

出版时间：2009-10

出版时间：化学工业出版社

作者：章建浩 编

页数：230

字数：297000

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>

<<生鲜食品贮藏保鲜包装技术>>

前言

食品贮藏保鲜包装与现代生活息息相关，包装技术的发展也深刻地改变和影响现代生活，尤其是与人们日常生活密切相关的蔬菜及肉类的保鲜包装、流通技术的创新和销售方式的进步，正引导着消费生活方式的改变。

近年来，随着大中城市相继建立生鲜蔬菜和肉类加工配送中心及超市销售网络的高速发展，人们生活水平的提高和生活节奏的加快，对生鲜蔬菜及肉类消费的品种多样性、品质安全、生鲜方便的要求越来越高，应时鲜果、净菜、切割菜和分割肉类产品在冷链流通条件下进入超市销售已成为城市生鲜食品消费时尚和发展方向。

但食品的保鲜难度大及包装保鲜技术的相对滞后，已成为抑制这种需求的主要因素。

食品保鲜包装技术的开发创新正在为满足现代生鲜食品消费需求提供可能，也为农产品采后深加工产业化增值提供了空间。

本书根据生鲜食品的品质特点和腐败变质机理，系统全面地介绍了食品贮藏保鲜包装技术原理，气调保鲜包装和真空冷却保鲜技术及设备，果蔬、食用菌、畜禽肉和鲜切果蔬的贮藏保鲜包装技术，并通过特定生鲜食品或案例的方式为大家提供著作者近年来的研究开发成果，力求以翔实的资料反映当代国际有关生鲜食品包装新材料、新工艺、新技术、新装备等最新技术成果和发展方向。

本书可作为食品与农产品加工保鲜包装相关专业的科研、设计、生产的工程技术人员和商贸流通销售管理人员的实用技术参考书。

本书由南京农业大学章建浩教授任主编，福建农林大学宋洪波教授、大连民族学院胡文忠教授和苏州德森气调保鲜包装设备有限公司卢金言总经理任副主编，编写分工为：第一章由章建浩编写，第二章由福建农林大学安凤平副教授、南京农业大学李春保博士、宋洪波编写，第三章由章建浩和卢金言编写，第四章由上海交通大学孙启达教授编写，第五章由青岛农业大学王世清教授编写，第六章由宋洪波编写，第七章由李春保和章建浩编写，第八、九章由胡文忠编写。

本书在编写过程中得到苏州德森气调保鲜包装设备有限公司的技术支持。

由于食品贮藏保鲜包装技术为多学科交叉的综合应用技术科学，所涉及的知识内容非常广泛，加之编者学识水平有限，书中疏漏与不妥之处在所难免，敬请读者不吝指正。

<<生鲜食品贮藏保鲜包装技术>>

内容概要

本书根据生鲜食品的品质特点和腐败变质机理，系统全面地介绍了食品贮藏保鲜包装技术原理，气调保鲜包装和真空冷却保鲜技术及设备，果蔬、食用菌、畜禽肉和鲜切果蔬的贮藏保鲜包装技术，并通过特定生鲜食品或案例的方式为大家提供著作者近年来的研究开发成果，力求以翔实的资料反映当代国际有关生鲜食品包装新材料、新工艺、新技术、新装备等最新技术成果和发展方向。

本书可作为食品与农产品加工保鲜包装相关专业的科研、设计、生产的工程技术人员和商贸流通销售管理人员的实用技术参考书。

<<生鲜食品贮藏保鲜包装技术>>

书籍目录

第一章 绪论 第一节 食品包装与保鲜技术的现状与发展方向 一、食品保鲜包装技术现状
二、食品保鲜包装技术发展方向 第二节 食品包装保鲜的现代社会意义 一、食品包装保鲜对消费生活方式的影响 二、食品包装保鲜对资源环境的影响 第三节 食品包装保鲜与食品质量安全 一、食品保鲜包装与食品的卫生安全性 二、食品包装保鲜质量安全的评价体系 三、食品包装的安全与卫生 第二章 食品保鲜包装技术原理 第一节 果蔬采后生理和成熟变质机制 一、果蔬的化学组成 二、呼吸作用 三、乙烯的生理作用及其调控 四、蒸腾作用 五、结露、休眠和生长现象 第二节 畜禽肉宰后生理变化和变质机制 一、肉色变化机制及其影响因素 二、肌肉持水能力的变化机制及其影响因素 三、微生物的变化及其影响因素 四、肉的腐败变质 第三节 影响食品品质劣变的因素 一、食品变质与腐败的环境因素 二、食品腐败变质的主要原因 第三章 食品气调保鲜包装技术 第一节 食品气调保鲜包装技术原理 一、气调保鲜原理 二、薄膜气调系统设计原理 三、CAP和MAP 第二节 气调保鲜包装技术设备 一、真空包装技术及设备 二、气调保鲜包装技术设备 第三节 食品保鲜包装材料 一、气调保鲜包装常用薄膜材料 二、功能性保鲜包装材料 三、涂膜保鲜包装材料 第四节 气调保鲜包装实例 一、生菜气调保鲜包装 二、杨梅气调保鲜包装 第四章 农产品和食品真空冷却保鲜技术 第一节 真空冷却保鲜技术原理 一、农产品预冷方法 二、真空冷却技术的原理和特点 三、真空冷却对果蔬保鲜的作用机制 第二节 真空冷却设备 一、单槽直列式真空冷却机 二、双槽均压式真空冷却机 三、喷雾加湿式改进型和熟制调理食品专用型真空冷却机 第三节 果蔬农产品的真空冷却保鲜技术 一、农产品真空冷却保鲜技术 二、蔬菜的真空冷却保鲜技术 三、水果与切花的真空冷却保鲜技术 第四节 食品的真空冷却保鲜技术 一、生鲜食品的真空冷却保鲜技术 二、熟制调理食品的真空冷却保鲜技术 第五章 果蔬包装保鲜 第一节 果蔬的采收及采后处理 一、果蔬采收技术 二、果蔬预冷 三、果蔬包装与运输 第二节 果蔬冷藏及冷链保鲜 一、果蔬低温贮藏保鲜 二、果蔬气调保鲜 三、果蔬冰温保鲜 四、果蔬的辐照保鲜 第三节 果蔬气调保鲜包装工艺方法、应用实例及研究进展 一、果蔬气调保鲜包装工艺方法 二、果蔬气调保鲜包装应用实例 三、果蔬包装保鲜新技术的研究进展 第六章 食用菌包装保鲜 第七章 畜禽肉保鲜包装 第八章 鲜切果蔬的生理反应及加工包装 第九章 鲜切果蔬保鲜包装新技术参考文献

<<生鲜食品贮藏保鲜包装技术>>

章节摘录

插图：一、食品保鲜包装技术现状 1.新鲜果蔬 新鲜果蔬含有丰富的矿物质、维生素、碳水化合物等营养素，是人们生活必需的食品，各个国家都对果蔬产业给予高度重视。在我国，果蔬产业已成为农业增效、农民增收和农村稳定的支柱产业，成为促进农业产业化发展、引导农业结构调整、实现我国农业可持续发展的重要途径。经济的发展和人们生活水平的提高，人们对果蔬的需求逐步由以往追求数量和价格便宜转变为追求产品的质量和多品种、洁净、安全而有营养。由于果蔬生产季节性明显，需要其保藏保鲜包装和流通的系统技术来保障其常年的市场流通消费需求。

随着全球经济一体化发展，尤其是我国加入WTO，给我国果蔬产业带来了机遇，同时也面临国内外市场更严峻和激烈的挑战。

我国是果蔬生产大国，但我国生产的果蔬产品由于标准化程度低，给保藏保鲜包装带来技术上的困难；新鲜果蔬采后由于预冷、贮藏保鲜包装等商品化处理及销售等技术环节的缺乏或不完善，产品的生鲜品质得不到应有的控制，特别是一些备受消费者欢迎的名、特、优、精、新、稀果蔬品种因其采后生理、贮藏、保鲜、包装的研究较少，没有得到良好的市场开发。

进入21世纪后，通过引进吸收国外先进技术成果和自主研究开发，制定产品质量规范标准和相关的操作规程，已基本形成了新鲜果蔬保藏保鲜包装新的技术体系，如诱导采后抗病性、高O₂保鲜技术、冰温贮运技术、特殊化学物质应用技术（动植物源可食性包装材料、生长调节物质等）、辐射技术、CAP（controlled atmosphere package）技术、高压技术和微波技术等。

<<生鲜食品贮藏保鲜包装技术>>

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>