

<<冻干食品>>

图书基本信息

书名：<<冻干食品>>

13位ISBN编号：9787501921690

10位ISBN编号：7501921695

出版时间：1998-05

出版时间：中国轻工业出版社

作者：刘志胜

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>

<<冻干食品>>

书籍目录

绪论

- 一、冻干食品的特点
- 二、国内外冻干食品发展概况
- 三、我国冻干食品发展前景

第一章 食品物料的冻结

第一节 水溶液的冻结

- 一、水的冻结
- 二、水溶液的冻结

第二节 食品的冻结

- 一、食品的冻结点
- 二、食品的共晶点与共熔点
- 三、食品水分冻结率
- 四、冷冻曲线和最大冰晶生成带
- 五、晶核在食品冻结中的作用

第三节 冻结对食品结构的影响

- 一、固态食品的冻结
- 二、液态食品的冻结

第二章 冷冻干燥

第一节 升华干燥的基本原理

- 一、水的三相点
- 二、升华的基本条件
- 三、升华干燥的必要条件

第二节 冻干过程的一般描述

- 一、升华界面
- 二、冻干层的结构
- 三、升华干燥中的传热与传质
- 四、升华干燥的形式
- 五、冻干曲线
- 六、塌陷
- 七、解析干燥

第三节 冻干数学模型分析

- 一、升华干燥数学模型
- 二、干燥室压强对 λ 和 D 的影响

第四节 降低冻干能耗的研究

- 一、物性参数和过程参数的研究
- 二、冻干过程模型的研究
- 三、过程操作和控制的研究

第三章 食品冻干工艺

第一节 食品冻干前的预处理

- 一、固态食品
- 二、液态食品

第二节 食品冻干工艺条件

- 一、冻干机的装载量
- 二、干燥温度

第三节 冻干果蔬

<<冻干食品>>

- 一、冻干蘑菇
- 二、冻干大蒜粉
- 三、冻干芦笋
- 四、冻干胡萝卜
- 第四节 冻干牛肉
 - 一、影响冻干牛肉质量的主要因素
 - 二、冻干生牛肉片
 - 三、冻干熟牛肉片
 - 四、赋形剂的使用
- 第五节 冻干速溶咖啡
 - 一、速溶咖啡的品质指标
 - 二、有关浓缩液冷冻的几项专利
 - 三、冷冻速率和提取液浓度对咖啡质量的影响
 - 四、冷冻及冻干条件对咖啡质量的影响的定量研究
- 第六节 冻干速溶茶
 - 一、茶液共熔点的测定
 - 二、茶液冻干曲线的确定
 - 三、茶液浓度对冻干时间的影响
 - 四、茶液的最佳冻干厚度
 - 五、操作压力对冻干时间的影响
- 第七节 冻干鱼片
 - 一、生产工艺流程
 - 二、冻干鱼片质量
- 第四章 冻干食品的品质
 - 第一节 冻干食品的感官品质
 - 一、冻干食品的复水能力
 - 二、冻干食品的风味、色泽与质构
 - 三、冻干食品的体积质量
 - 第二节 冻干食品的营养品质
 - 一、脱水食品营养成分损失动力学
 - 二、脱水对蛋白质、氨基酸的影响
 - 三、脱水对维生素的影响
- 第五章 冻干食品的包装与贮存
 - 第一节 冻干食品的水分含量与品质变化
 - 一、冻干食品残留水分量
 - 二、冻干食品的吸湿性
 - 三、水分含量对冻干食品品质的影响
 - 第二节 冻干食品的氧化
 - 一、冻干食品中脂肪的氧化
 - 二、冻干食品中类胡萝卜素的氧化
 - 三、预防冻干食品氧化变质的措施
 - 第三节 冻干食品中的微生物
 - 第四节 冻干食品的包装
 - 一、干燥后处理
 - 二、冻干食品的包装材料
 - 三、包装前压缩
 - 四、对包装室的要求

<<冻干食品>>

第六章 冻干食品生产设备

第一节 冻结方法及装置

- 一、形成多孔块状的高真空瞬间速冻设备
- 二、流化床冻结器
- 三、液体氟利昂冷冻器
- 四、液氮冷冻装置

第二节 干燥室

- 一、搁板
- 二、料盘

第三节 加热系统

- 一、传导加热
- 二、辐射及微波加热

第四节 真空装置

- 一、机械真空泵
- 二、蒸汽喷射泵

第五节 水蒸气凝结器

- 一、对水蒸气凝结器的要求
- 二、水蒸气凝结器的结构型式

第六节 干燥设备

- 一、间歇式冷冻干燥设备
- 二、连续式冷冻干燥机

附录：

附录一 脱水大蒜技术要求（ISO5560：1997）

附录二 脱水洋葱技术要求（ISO 5559：1995）

主要参考文献

<<冻干食品>>

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>