

<<食品保鲜技术>>

图书基本信息

书名：<<食品保鲜技术>>

13位ISBN编号：9787501951710

10位ISBN编号：7501951713

出版时间：2006-1

出版时间：轻工业出版社

作者：邓舜扬 编

页数：384

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>

<<食品保鲜技术>>

内容概要

本书从冷藏保鲜开始，继而介绍了真空保鲜和气调保鲜、辐射保鲜、电子束保鲜、微波、电场、磁场、紫外线和红外线等物理灭菌方法；然后介绍了近年来开发的安全的生物学方法，如乳酸菌、抗菌肽和酶法等。

此后按食品分类介绍了保鲜方法，如果蔬保鲜、肉类和水产品以及粮食和乳制品保鲜等；最后详细介绍了各种食品抗氧化剂、防腐剂和抗菌剂等。

作者简介

邓舜扬，1937年5月生，江南大学（原名无锡轻工大学）图书馆副研究馆员，已退休。2001年10月受聘为《发现》杂志副理事长，2003年由江苏省老科协评为研究馆员。主要著作（第一作者）有：《塑料用涂料》，上海科技文献出版社（1986）；《金属防腐蚀对话》，冶金出版社（1987）；《海洋防污与防腐蚀》，海洋出版社（1987）；《化学配方集锦》，化学工业出版社（1994）；《新型塑料薄膜》，中国轻工业出版社（1994）；《食品生产工艺与配方精选》，中国轻工业出版社（1998）；《精细化工配方集锦》，化学工业出版社（1998）；《新型塑料材料，工艺，配方》（上下册），中国轻工业出版社（2000）；《新型饮料生产工艺与配方》，中国轻工业出版社（2000）；《化学配方集锦》（第二集），化学工业出版社（2001）；《保健食品生产实用技术》，中国轻工业出版社（2001）；《黏合剂与密封材料》，中国石化出版社（2001）；《纺织化学品》，中国石化出版社（2001）。

<<食品保鲜技术>>

书籍目录

第一章 概述一、果蔬贮存技术的历史二、各种保鲜新技术简介三、天然食品保鲜剂第二章 物理保鲜技术一、冷藏、真空及气调保鲜技术二、辐照食品保鲜(包括电子束法)三、微波保鲜四、电场和磁场保鲜五、紫外线、瞬间波动光线和红外线保鲜六、其他第三章 生物保鲜技术一、乳酸菌类二、抗菌肽类三、光合菌生物保鲜剂四、醋酸菌发酵产物五、用枯草杆菌控制收获后荔枝的腐烂六、用持续释放过氧化氢的方法获得长期抗菌活性七、有生物陶瓷的食品保鲜容器八、豆类蛋白制液生物发酵灌装后的保鲜方法九、利用基因工程技术使西红柿便于保存第四章 果蔬保鲜技术一、截切或轻度加工果蔬保鲜技术二、各种水果保鲜技术三、各种蔬菜的保鲜四、果蔬保鲜的几种新技术五、果蔬保鲜设备第五章 肉类、禽类和水产品保鲜技术一、肉类保鲜技术二、禽类保鲜技术三、鱼和其他水产品保鲜技术四、用过氧化乙酸溶液加工新鲜鱼、家禽和肉类的方法和设备第六章 粮食、豆制品和乳制品保鲜技术一、粮食保鲜技术二、面食保鲜技术三、方便食品保鲜技术四、乳制品保鲜技术五、豆制品保鲜技术六、保健品保鲜技术第七章 抗氧化剂一、食品保存与抗氧化剂二、酚类抗氧化剂三、多元胺四、抗氧化剂的应用五、除氧剂六、抗氧化剂肽第八章 防腐剂和抗菌剂一、化学防腐剂二、天然防腐剂三、壳聚糖四、含硫酸钙酸性溶液的食品保鲜用抗菌添加剂五、磷酸酯酶抑制剂六、多因子重组的分子微囊化食品保鲜剂七、涂膜保鲜法八、其他

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>