

<<食品工艺学概论>>

图书基本信息

书名：<<食品工艺学概论>>

13位ISBN编号：9787501953806

10位ISBN编号：7501953805

出版时间：2006-7

出版时间：中国轻工业出版社

作者：王如福

页数：411

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>

<<食品工艺学概论>>

内容概要

随着科学的进步、社会的发展和生活水平的不断提高，人们对食品的质量和安提出了更高的要求。

应社会发展的需要，全国各大专院校相继开设了食品质量与安全专业。

作为新设专业，急需适合本专业特点的教材。

中国轻工业出版社联合全国38个高等学校的食品院系，成立了食品质量与安全专业教材编写委员会，根据本专业教学的需要，决定组织编写一套适合本专业使用的教材。

作为本专业重要基础课程之一的《食品工艺学概论》也被列入本套教材。

本教材的目的是让读者了解各类食品的加工工艺过程，进而了解食品工艺与食品质量及安全的关系，通过该课程的学习了解食品质量与安全的问题可能发生在哪些环节。

全书共13章，依次阐述了食品的质量要素；食品加工原辅料；食品加工的单元操作；干制及浓缩食品加工工艺；罐头食品加工工艺；冷冻食品加工工艺；腌渍及烟熏食品加工工艺；发酵食品加工工艺；粮油加工工艺；方便主食品的加工工艺；饮料加工工艺；糖果及巧克力加工工艺；鲜活农产品的贮藏工艺。

<<食品工艺学概论>>

书籍目录

绪论一、食品加工的意义二、加工食品的类型三、食品加工与食品质量及安全的关系四、食品加工技术的发展五、本教材的内容、教学目标与要求第一章 食品的质量要素第一节 食品的外观要素一、大小和形状二、色泽和光泽三、浑浊和沉淀第二节 食品的质构要素一、食品质构的概念二、食品质构的感官评价三、食品质构的仪器测定四、液态食品的黏稠度五、食品质构的变化第三节 食品的安全要素一、食品安全的影响因素二、食品安全的保障措施第四节 食品的风味要素一、味感二、嗅感三、食品加工与风味控制第五节 食品的营养要素一、营养学的基本概念二、基础营养素第二章 食品加工原辅料第一节 食品原料一、食品原料的分类二、食品原料的成分第二节 食品添加剂的性能及使用一、食品添加剂在食品加工中的地位二、食品添加剂的使用原则第三节 食品辅料一、调味品二、香辛料三、水第三章 食品加工的单元操作第一节 物料输送一、食品物料输送的特点二、液体物料的泵送三、气力输送第二节 清洗一、一般食品的清洗方法二、乳品厂设备的清洗与消毒三、啤酒厂的CIP清洗系统第三节 分离一、果蔬食品的分级、去皮与去壳二、油脂的压榨分离三、蔗糖的结晶分离四、过滤第四节 粉碎第五节 混合与乳化一、固体物料的混合二、以液体为介质的物料混合三、液体物料的乳化与均质四、冰淇淋生产中的凝冻过程第六节 护色第七节 热杀菌一、热杀菌的概念和形式二、热杀菌时微生物死亡的规律三、微生物和食品其他组分的耐热性四、热杀菌条件的确定五、典型的热杀菌方法第八节 冻结第九节 浓缩第十节 干燥第十一节 成型第十二节 包装第四章 干制及浓缩食品加工工艺第五章 罐头食品加工工艺第六章 冷冻食品加工工艺第七章 腌渍及烟熏食品加工工艺第八章 发酵食品加工工艺第九章 粮油加工工艺第十章 方便主食品加工工艺第十一章 饮料加工工艺第十二章 糖果及巧克力加工工艺第十三章 鲜活农产品的贮藏工艺

<<食品工艺学概论>>

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>