

<<辐射保藏食品漫话>>

图书基本信息

书名：<<辐射保藏食品漫话>>

13位ISBN编号：9787502205355

10位ISBN编号：7502205357

出版时间：1991-12

出版时间：原子能出版社

作者：徐志成

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>

<<辐射保藏食品漫话>>

内容概要

内容简介

本书介绍了食品保藏的简单历史，辐射保藏食品的方法原理及工艺学，辐射食品的卫生安全性和辐射保藏技术的发展前景。

本书读者对象为从事核技术应用的科技人员、生产人员；具有初中文化程度的广大农民均可阅读。

<<辐射保藏食品漫话>>

书籍目录

目录

第一章 食品保藏史话

第一节 举世瞩目的食品保藏问题

1.人口和粮食问题

2.惊人的损耗

第二节 从杨贵妃吃鲜荔枝的故事说起

1.杜牧一首诗引出的故事

2.荔枝如何保鲜

第三节 “凌人”和冷藏食品

1.现代冷藏技术的普遍性

2.古代的“凌人”

3.冷藏食品的工业化

第四节 罐头食品和巴斯德灭菌法

1.巴斯德教授的发现

2.细菌从何而来？

3.罐头食品的发明

第五节 化学保藏剂的兴起和衰落

第六节 辐照食品和无菌食品

1.发生在阿波罗飞船上的一幕

2.免疫病人的福音

3.辐照食品的发展史

第二章 食品辐射保藏法

第一节 辐射保藏与辐照食品

1.辐射保藏与辐照食品

2.辐照食品的剂量问题

第二节 辐射保藏的设施

1.辐射源

2.辐照工厂、辐照装置和流动辐照车

3.辐射保藏工业化中提出的新问题

第三节 辐射保藏的原理及其应用

1.抑制成熟与发芽

2.杀虫

3.巴斯德杀菌

4.彻底灭菌

5.改进食品的品质

6.国际上的发展动向

第三章 食品辐射保藏工艺学

第一节 食品辐射保藏的工艺流程

1.工艺流程图

2.抓哪几个环节

第二节 辐照加工工艺学

1.辐照剂量和剂量率

2.辐照时气氛的影响

3.辐照时温度的影响

<<辐射保藏食品漫话>>

4. 添加剂的应用

第三节 辐照食品的前、后处理

1. 包装是关键
2. 辐照食品的前处理和后处理
3. 辐照食品的贮存
4. 辐射保藏是个综合性措施

第四章 辐照食品的卫生安全性

第一节 辐照食品可以吃吗？

1. 人们担心的问题

2. 科学家和我们在一起

第二节 食品辐照不会产生新的放射性

1. 我们周围存在着放射性
2. 食品辐照不会产生新的放射性

第三节 辐照食品的营养问题

1. 辐射在食品中引起的变化
2. 辐照前后食品中主要营养成分的变化
3. 辐照处理后营养成分的利用率
4. 辐射分解产物

第四节 辐照食品的毒理学研究

1. 大量的动物毒理试验
2. 印度学者引起的一场争论

第五节 该下结论了

1. 社会对食品辐照提出要求
2. 国际专家组织的结论

第五章 辐射保藏技术前景灿烂

第一节 辐射保藏技术的优越性

1. 辐射处理穿透力强
2. 适用性广
3. 辐射处理是一种冷加工技术
4. 节省能量
5. 无化学残毒

第二节 辐射保藏的经济效益与社会效益

1. 辐射保藏的经济效益估算
2. 应用单位的经济效益估算
3. 社会效益显著

第三节 辐射保藏技术的发展

1. 研究和开发
2. 有待解决的问题
3. 一个新兴的工业部门

后记

<<辐射保藏食品漫话>>

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>