

<<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>