

<<食品微波加工工艺与配方>>

图书基本信息

书名：<<食品微波加工工艺与配方>>

13位ISBN编号：9787502342142

10位ISBN编号：7502342141

出版时间：2003-9

出版时间：科学技术文献出版社

作者：武杰

页数：253

字数：211000

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>

<<食品微波加工工艺与配方>>

内容概要

微波技术近年来发展较快，在食品加工中得到了广泛的应用。

本书系统介绍食品的微波加工技术，将微波加工技术与食品加工工艺之间建立联系，对食品微波加工技术的普及与推广具有一定的促进作用。

? 本书共分11章。

第1章主要介绍食品微波加工的基础知识，微波食品的概念、微波食品的发展、食品微波加工原理以及微波在食品加工中的应用；第2章主要介绍微波加热对食品品质的影响；第3章主要介绍食品微波加工设备；第4章至第7章分别介绍食品微波干燥（干制）加工、焙烤加工、灭菌加工、膨化加工的基本原理及加工实例；第8章介绍微波炉食品的加工；第9章介绍一些可微波食品的加工；第10章介绍微波技术在其他方面的应用；第11章介绍微波食品的包装。

全书内容丰富，实用性、技术性、可操作性强。

? 本书可供从事食品微波加工技术人员、中小型企业科研人员以及大中专院校师生参考、阅读，还可作为微波食品加工的培训教材。

<<食品微波加工工艺与配方>>

书籍目录

第一章 食品微波加工的基础知识?? 第一节 微波食品与食品的微波加工?? 一、食品的微波加工?? 二、食品微波加工的发展?? 第二节 微波与微波加热?? 一、微波的产生?? 二、微波加工设备的性能与加热效果?? 三、食品的性质与加热效果??第二章 微波加热对食品品质的影响?? 第一节 微波加热与食品的褐变?? 一、褐变反应?? 二、影响褐变反应的因素?? 三、褐变剂?? 四、褐变器件?? 五、介质选择?? 六、美拉德反应调节剂?? 七、微波食品褐变剂的应用?? 第二节 微波加热与食品的营养?? 一、微波加热对维生素的影响?? 二、微波加热对油脂的影响?? 三、微波加热对淀粉、糖类的影响?? 四、微波加热对水分的影响?? 第三节 微波加热与食品的风味?? 一、食物组分对微波食品风味的影响?? 二、利用美拉德反应增加微波食品的风味??第三章 食品微波加工设备?? 第一节 微波加热器与微波源?? 一、微波加热器?? 二、设备的选型?? 三、微波加工设备型式?? 第二节 微波炉?? 一、微波炉的主要类型?? 二、国内外新型微波炉?? 第三节 食品工业中常用的微波加工设备?? 一、箱式WKLS40?? 二、平板WKLP20?? 三、多管WKSS10?? 四、WKS7?? 五、WB10E?? 六、WB10E1?? 七、WB10E1F/WB20J1F?? 八、WB20/40J1?? 九、WB20E2?? 十、WBE系列(系列多管微波炉)??第四章 食品的微波干燥(干制)、焙烤加工????第五章 食品的微波膨化加工??第六章 食品的微波灭菌加工??第七章 其他微波食品的加工??第八章 家用微波炉食品的加工??第九章 可微波食品的加工??第十章 微波技术在其他方面的应用??第十一章 微波加工食品的包装??附 录??参考文献

<<食品微波加工工艺与配方>>

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>