

<<食品工业清洗技术>>

图书基本信息

书名：<<食品工业清洗技术>>

13位ISBN编号：9787502546038

10位ISBN编号：7502546030

出版时间：2003-7

出版时间：化学工业出版社

作者：康维编

页数：233

字数：188000

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>

<<食品工业清洗技术>>

内容概要

清洗技术是一门涉及范围非常广泛，内容十分丰富的实用技术。

本书就食品工业领域的清洗技术作了全面而综合的介绍。

全书共分十章。

第一章概述，介绍食品工业的卫生要求及清洗、杀菌、消毒的必要性。

第二章果蔬类制品，加工中的清洗分别对果蔬原料的处理和生鲜食品的清洗作了详细介绍。

第三章水产品加工中的对水、表面活性剂的清洗方法，水产的保鲜、贮存、杀菌、消毒、防腐，贮藏设备的清洗作了系统介绍。

第四章罐藏食品加工中的清洗，对部分罐头的加工、铁罐、玻璃罐等空罐污物清洗及实罐表面清洗，罐头的杀菌，罐头容器的腐蚀问题作了具体介绍。

第五章饮料加工中的清洗，对水处理设备的清洗，果汁、含气饮料工艺中的清洗，饮料瓶的清洗及清洗剂作了介绍。

第六章乳及豆制品加工中的清洗，介绍了加工过程中易形成污垢的设备、乳品容器的清洗、乳品的杀菌消毒及干燥设备等。

第七章肉类加工中的清洗，对加工设施的卫生要求、油污和食品污染、几种肉制品的生产及清洗应用作了介绍。

第八章面糖食品加工中的清洗，介绍了焙烤制品、方便面、食糖的生产及清洗应用。

第九章发酵食品加工中的清洗，对调味品、酒精、啤酒生产设备的清洗及啤酒瓶清洗剂作了介绍。

第十章植物油脂加工中的清洗，介绍了植物油脂的卫生要求、植物油加工设备的清洗。

本书内容丰富，叙述翔实、理论与实践相结合，对与食品工业清洗相关的部门的技术人员、操作工人来说，是一部极有参考价值的图书。

也适于相关专业大专院校师生作参考。

<<食品工业清洗技术>>

书籍目录

第一章 概述第二章 果蔬类制品的清洗 第一节 果蔬原料的处理 第二节 生鲜食品的清洗第三章 水产品加工中的清洗 第一节 一般清洗方法 第二节 保鲜、贮存 第三节 杀菌、消毒、防腐 第四节 贮藏设备的清洗 第五节 清洗实例第四章 罐藏食品加工的清洗 第一节 部分罐头加工工艺流程 第二节 空罐污物清洗 第三节 实罐表面清洗 第四节 罐头的杀菌清洁 第五节 罐头食品容器的腐蚀问题 第六节 清洗实例第五章 饮料与加工中的清洗 第一节 水处理设备 第二节 果汁加工生产中的清洗 第三节 含气饮料生产中的清洗 第四节 饮料瓶的清洗 第五节 清洗实例第六章 乳及豆制品加工中的清洗 第一节 加工过程中易形成污垢的设备 第二节 乳品容器的清洗 第三节 乳品的杀菌消毒 第四节 奶粉干燥设备简介 第五节 清洗实例第七章 肉类加工中的清洗 第一节 加工厂设施卫生要求 第二节 油污的形成和食品污染 第三节 几种肉制品的生产及清洗应用 第四节 清洗实例第八章 面糖食品加工的清洗 第一节 焙烤制品 第二节 方便食品 第三节 食糖 第四节 清洗实例第九章 发酵食品加工中的清洗 第一节 调味品加工中的清洗 第二节 酒精的生产工艺 第三节 啤酒生产工艺 第四节 啤酒瓶清洗剂 第五节 清洗实例第十章 植物油脂加工中的清洗 第一节 植物油脂的加工工艺 第二节 植物油加工设备的清洗 第三节 清洗实例主要参考文献

<<食品工业清洗技术>>

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>