

<<食品杀菌和保鲜技术>>

图书基本信息

书名：<<食品杀菌和保鲜技术>>

13位ISBN编号：9787502567149

10位ISBN编号：7502567143

出版时间：2005-5

出版时间：化学工业出版社

作者：杨寿清

页数：354

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>

<<食品杀菌和保鲜技术>>

前言

我国是世界上最大的农产品生产国和消费国，2001年我国生产粮食超过4.5亿吨、蔬菜4亿吨、水果6200万吨、肉类6340万吨、禽蛋2288万吨、奶类1029万吨、水产品4275万吨。但是，这些农产品的工业深加工比例很小，粮食深加工不到20%，肉类深加工不到5%，水果深加工不到10%，蔬菜深加工不到1%。大量的粮油、水果、蔬菜、肉禽、水产均只经过粗放的处理，就进入消费市场。由于贮藏保鲜工业滞后，造成产品损失巨大。据有关部门估计，我国粮食在贮存、运输、销售过程中的损失达8%~10%（而发达国家为1%），水果损失25%~30%，蔬菜损失30%~40%（而发达国家为5%）。仅水果蔬菜的年损失价值就达750亿元。肉类、水产、禽蛋加工业，由于卫生条件不配套，缺乏必要保鲜手段，不仅有变质损失，而且严重影响消费者健康，因此，迫切需要食品贮藏保鲜技术。农产品贮藏保鲜是农产品产后增值的重要手段，是农产品能否进入国际市场的重要保证。随着全球经济一体化的到来，农产品市场越来越大，其跨越的区域越来越广，竞争也越来越激烈。要想到农产品领域立于不败之地，必须有先进可靠的贮藏保鲜技术作支撑。目前，我国农产品贮藏保鲜和加工方面的技术滞后严重影响了我国农产品的市场竞争能力，突破农产品贮藏保鲜的相关难题已成为农产品领域的紧迫问题，为此，我们根据多年从事食品贮藏保鲜研究、开发的实际经验，并查阅和收集了大量国内外食品贮藏保鲜方面的技术资料，结合我国实际情况，编写了这本《食品杀菌和保鲜技术》，帮助农民、农村基层技术人员、从事食品贮藏、运输和销售的人员掌握农产品的贮藏保鲜技术，以增加农产品的经济效益，对我国的食品贮藏保鲜事业作一点贡献。

.....

<<食品杀菌和保鲜技术>>

内容概要

《食品杀菌和保鲜技术》全面系统地阐述了食品的贮藏、保鲜、杀菌的原理和技术应用。共分三篇进行展开，第一篇根据技术人员需要掌握的程度介绍了保鲜技术的进展和技术原理，为具体的技术应用提供理论依据；第二篇以保存食品营养价值的“冷”杀菌新技术为主，详述了各种新型杀菌技术的理论知识；第三篇在前两篇的基础之上，重在讲解各类具体食品的保鲜技术。

《食品杀菌和保鲜技术》的特色一是理论与实践兼备，使读者在知其所以然的基础上能够举一反三、灵活应用；二是注意内容和技术的新颖性，选择符合当前“食品安全”、“营养健康”需要的技术重点展开，利于读者启发思路，技术创新。

基于上述特点，《食品杀菌和保鲜技术》可供从事食品和农产品贮藏、保鲜、加工的企业、科研院所的技术人员和相关专业师生参考使用。

<<食品杀菌和保鲜技术>>

书籍目录

第一篇 食品贮藏保鲜原理第一章 水果蔬菜贮藏保鲜原理第一节 水果和蔬菜的化学组成第二节 水果蔬菜采后的生理第三节 水果蔬菜的采后处理第二章 禽畜产品贮藏保鲜原理第一节 肉的贮藏保鲜原理第二节 蛋的贮藏保鲜原理第三章 水产品贮藏保鲜原理第一节 水产品肌肉的化学成分第二节 水产品的腐败第三节 水产品贮藏中的变化第四节 水产品的保活技术第四章 食用菌贮藏保鲜原理第一节 食用菌的形态特征第二节 食用菌的化学组成第三节 食用菌的采后生理第五章 食品加工品贮藏原理第一节 脂质的酸败第二节 食品的褐变第三节 淀粉的老化第四节 动物性食品新鲜度下降第五节 微生物腐败第六节 维生素降解第六章 国内外新型现代保鲜技术第一节 栅栏技术第二节 生物保鲜技术第三节 新含气调保鲜技术第四节 可食性包装膜第五节 超高压食品贮藏第六节 玻璃化转移贮藏技术第七节 新型包装材料第八节 其他食品贮藏保鲜技术第二篇 食品杀菌贮藏新技术第七章 脉冲电场杀菌贮藏技术第八章 电解杀菌贮藏技术第九章 交流电杀贮藏技术第十章 超声波杀菌贮藏技术第十一章 激光杀菌贮藏技术第十二章 脉冲强光杀菌贮藏技术第十三章 磁场杀菌贮藏技术第三篇 食品贮藏保鲜方法第十四章 水果贮藏保鲜方法第一节 仁果类水果的贮藏保鲜第二节 核果类水果的贮藏保鲜第三节 浆果类水果的贮藏保鲜第四节 柑橘类水果的贮藏保鲜第五节 热带和亚热带水果的贮藏保鲜第六节 瓜果的贮藏保鲜第七节 其他类水果的贮藏保鲜第十五章 蔬菜贮藏保鲜方法第一节 叶菜类蔬菜的贮藏保鲜第二节 豆菜类蔬菜的贮藏保鲜第三节 根菜类蔬菜的保鲜技术第四节 水生类蔬菜的贮藏保鲜第五节 茄果类蔬菜的贮藏保鲜第六节 瓜菜类蔬菜的贮藏保鲜第七节 多年生蔬菜的贮藏保鲜第八节 其他类蔬菜的贮藏保鲜第十六章 禽畜产品贮藏保鲜方法第一节 肉的贮藏保鲜第二节 禽蛋的贮藏保鲜第十七章 水产品的保活保鲜方法第一节 水产品的贮藏保鲜第二节 水产品的保活贮运第三节 鱼贝类的保活贮藏第四节 金针菇第五节 猴头菇第六节 口蘑第七节 木耳第八节 银耳第九节 其他食用菌第十节 常用食用菌贮藏保鲜方法第十九章 粮油和食品加工品的贮藏保鲜方法第一节 粮食和油脂的贮藏保鲜第二节 加工食品的贮藏保鲜

<<食品杀菌和保鲜技术>>

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>