

<<粮食制品安全生产与品质控制>>

图书基本信息

书名：<<粮食制品安全生产与品质控制>>

13位ISBN编号：9787502578282

10位ISBN编号：7502578285

出版时间：2006-1

出版时间：化学工业出版社

作者：倪元颖

页数：318

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>

<<粮食制品安全生产与品质控制>>

内容概要

粮食及其制品是我国人民广泛食用的主要食品，在人们日常饮食中占据着重要的主导地位，其安全卫生状况关系重大。

《粮食制品安全生产与品质控制》共分六章，分别介绍粮食及其制品中可能存在的食品安全问题；小麦面粉、方便面、饼干、面包、稻谷制米的安全生产与质量控制等。

《粮食制品安全生产与品质控制》可供粮食制品生产企业技术管理人员和品控人员、技术工人，质量检验、商品检验等部门工作人员参考使用，亦适合高等院校相关专业师生使用。

<<粮食制品安全生产与品质控制>>

书籍目录

第一章粮食及其制品中可能存在的食品安全问题第一节粮食及其制品中可能存在的化学危害一、农药残留对粮食及其制品安全性的影响二、不正确使用食品添加剂对食品安全性的影响三、食品中工业有害物质引起的危害四、放射性物质对粮食及其制品的污染五、苯并[a] 芘对粮食及其制品的污染六、其他化学物质对粮食及其制品的污染七、粮食及其制品容器、包装材料对粮食及其制品的污染第二节粮食及其制品中生物性危害一、粮食及其制品中霉菌危害二、粮食及其制品中细菌性危害三、粮食及其制品中昆虫引起的危害四、有毒植物混入粮食及其制品中引起的生物性危害第三节粮食及其制品中可能存在的物理性危害一、粮食及其制品中物理性危害的概述二、粮食及其制品中物理性危害的来源三、粮食及其制品中物理性危害的控制第四节转基因粮食制品的安全性一、转基因食品的概述二、转基因食品对人体健康及环境生态可能产生的影响三、世界各国对转基因食品安全性管理第二章安全卫生的小麦面粉生产第一节安全卫生的小麦面粉生产的原料要求一、小麦制粉原料二、小麦制粉原料的安全性第二节安全卫生的小麦面粉的生产一、小麦清理二、小麦研磨三、面粉厂卫生规范管理第三节小麦面粉的安全卫生性检测一、国内外小麦粉质量标准二、小麦粉的安全性检测第四节安全卫生的小麦面粉生产中的法规、标准应用一、通用食品卫生法规、标准二、小麦面粉原料标准三、小麦面粉产品标准四、小麦面粉安全卫生指标检测方法五、小麦面粉品质指标检测方法六、部分与小麦面粉安全卫生相关的网站第三章安全卫生的方便面生产第一节安全卫生的方便面生产的原料要求一、方便面生产原辅料二、原辅料对油炸方便面品质及安全性的影响及其控制三、原辅料对非油炸方便面品质及安全性的影响及其控制第二节安全卫生方便面的生产一、干燥方便面生产工序及产品安全卫生的影响因素二、湿方便面的生产工艺流程三、干燥方便面调味料生产第三节方便面的安全卫生性检测一、方便面质量标准(SB/T10250—1995) 二、方便面卫生标准(GB17400—2003) 第四节安全卫生的方便面生产中法规、标准的应用一、通用食品卫生法规、标准二、方便面原料标准三、方便面产品标准四、方便面及其原料的安全卫生指标检测方法五、部分与方便面安全卫生相关的网站第四章安全卫生的饼干生产第一节饼干生产原辅料及其安全性一、饼干生产原辅料的安全性二、饼干生产的主要原辅料及安全卫生控制第二节饼干生产工艺及其控制一、工艺流程二、各工序可能引入的危害三、各工序可能引入危害的控制第三节饼干生产企业安全卫生规范化管理一、原材料采购、运输、储藏的卫生二、工厂设计与设施的卫生三、工厂的卫生管理四、个人卫生及健康要求.....第四节饼干安全性的检测.....第五章面包的安全生产与质量控制第六章稻谷制米的安全生产与质量控制

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>