

<<食品保鲜贮藏手册>>

图书基本信息

书名：<<食品保鲜贮藏手册>>

13位ISBN编号：9787532382064

10位ISBN编号：7532382060

出版时间：2006-1

出版时间：上海科学技术出版社

作者：沈月新 编

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>

<<食品保鲜贮藏手册>>

内容概要

本书从食品保鲜贮藏角度,介绍各类食品的保鲜贮藏方法、工艺和设备.

<<食品保鲜贮藏手册>>

书籍目录

第一篇 基本知识第一章 食品原料的分类一、按食品原料来源分类1. 植物性食品2. 动物性食品二、按生产方式分类1. 农产品2. 畜产品3. 水产品4. 林产食品5. 其他食品三、按食品营养特点分类1. 六群分类法2. 四群分类法3. 中国居民平衡膳食宝塔第二章 食品保鲜贮藏的基本知识一、果蔬的采后生理1. 呼吸作用 2. 后熟与衰老3. 水分蒸发作用4. 休眠与发芽二、动物的死后变化1. 死后僵硬2. 成熟与自溶3. 腐败三、食品的微生物污染1. 内源性污染2. 外源性污染四、低温与微生物1. 微生物的生长温度2. 低温对微生物的影响五、水分活度与食品保藏1. 微生物生长与水分活度2. 食品的水分活度六、pH与食品保藏七、食品的货架寿命与保质期第三章 食品变质的主要模式一、化学变化引起的变质1. 由酶作用引起的变质2. 脂类的氧化3. 褐变反应4. 其他化学反应二、物理变化引起的变质1. 物理损伤或压碎2. 失水或回潮3. 温度引起的质地变化4. 淀粉的老化三、由生物引起的变质1. 微生物作用引起的变质2. 昆虫及其他原因引起的食品变质第四章 食品保鲜贮藏的主要方法一、食品的低温保藏1. 冷却保藏法2. 冻结保藏法二、加热杀菌法1. 加热杀菌法的优缺点2. 影响加热杀菌的因素3. 高温杀菌4. 低温杀菌三、盐藏、糖藏、酸渍保藏法1. 盐藏法2. 糖藏法3. 酸渍法四、烟熏法1. 烟中含有的化学物质2. 烟熏材料3. 烟熏方法五、干燥脱水法1. 干燥脱水法的特点2. 干燥脱水的方法六、气调贮藏法1. 气调贮藏的基本原理2. 气调贮藏的种类3. 果蔬类的气调贮藏4. 畜肉、鱼类、禽蛋等的气调贮藏5. 气调贮藏的方法七、化学保藏法1. 食品防腐剂2. 食品抗氧化剂八、辐照保藏法1. 辐照在食品保藏方面的应用2. 食品辐照保藏法的特点九、栅栏技术1. 栅栏保藏法的原理2. 栅栏效应3. 栅栏技术十、包装保藏法1. 食品包装的目的2. 食品的包装材料3. 食品包装的方法第二篇 各类食品的保鲜贮藏方法第五章 蔬菜类一、叶菜类1. 大白菜2. 菠菜3. 花椰菜4. 甘蓝5. 芹菜6. 油菜7. 韭菜8. 大葱9. 香菜二、茎菜类1. 芦笋2. 洋葱3. 大蒜4. 蒜薹5. 竹笋6. 莴笋7. 荸荠三、根菜类1. 萝卜2. 胡萝卜3. 莲藕四、果菜类1. 番茄2. 黄瓜3. 茄子4. 辣椒5. 南瓜 6. 冬瓜 五、豆菜类.....第六章 水果类第七章 食用菌类第八章 畜肉及其制品第九章 禽、蛋类食品第十章 水产食品第十一章 乳及乳制品第十二章 粮油食品第十三章 饮料及调味料第十四章 豆类制品第十五章 冷冻食品第三篇 食品保鲜设备与材料第十六章 杀菌设备第十七章 低温保鲜贮藏设备第十八章 干燥设备第十九章 食品包装机械与包装材料第二十章 食品冷藏链设备主要参考文献附录 英汉对照表

<<食品保鲜贮藏手册>>

编辑推荐

本书从食品保鲜贮藏的角度，以手册的形式，介绍各类食品的保鲜贮藏方法、工艺和设备。全书共分三篇：第一篇基本知识，共四章，简要介绍食品保鲜贮藏的基本知识、食品变质的主要模式和食品保鲜贮藏的主要方法；第二篇各类食品的保鲜贮藏方法，共十一章，详细介绍蔬菜类、水果类、食用菌类、畜肉及其制品、禽蛋类食品、水产食品、乳及乳制品、粮油食品、饮料与调味料、豆类制品和冷冻食品的保鲜与贮藏方法；第三篇食品保鲜贮藏设备与材料，共五章，具体介绍杀菌设备、低温保鲜贮藏设备、干燥设备、食品包装机械设备与包装材料，以及食品冷藏链设备等内容。

本书内容丰富、实用性强、资料新颖，可供食品生产企业的职工、技术人员，超市管理、销售人员，物流产业的经营管理人员以及大专院校食品专业的师生参考。

<<食品保鲜贮藏手册>>

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>