

<<食品包装学>>

图书基本信息

书名：<<食品包装学>>

13位ISBN编号：9787811177695

10位ISBN编号：7811177692

出版时间：2009-9

出版时间：中国农业大学出版社

作者：任发政 等主编

页数：326

字数：483000

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>

<<食品包装学>>

内容概要

食品包装是食品工业的重要环节，与食品加工、储藏、流通与消费等诸多环节密切相连。产品进入流通就称为商品，而包装是产品生产的继续，是产品转变为商品的必要手段，包装从一个侧面反映了经济发展水平，是商品化及工业化程度的测定仪和风向标。随着食品包装材料、包装技术和方法的不断创新与发展，食品包装学成为一门独立的学科，并日益受到重视。

我国食品包装的系统研究起步较晚，与发达国家相比仍存在较大的差距，有关食品包装的系统性论著或专业教材仍然较少。

鉴于此，中国农业大学出版社组织中国农业大学、东北农业大学、华南农业大学、沈阳农业大学、福建农林科技大学等十所院校联合编写了《食品包装学》这本教材。

本书系统地介绍了食品包装的材料、包装技术和方法、机械设备以及设计方法，同时论述了近年来国外食品包装的研究成果和最新进展。

本书内容丰富，简明精练，既注重理论性又注重实用性，可作为食品科学与工程专业、农畜产品储藏与加工专业的专业课教材及相关专业的教学参考书，也可供相关方面的工程技术人员参考、使用。

<<食品包装学>>

书籍目录

第1章 绪论 1.1 包装的定义、作用与分类 1.2 食品包装的任务及研究内容 1.3 包装的现状及其问题解决对策 思考题第2章 食品包装材料及包装制品 2.1 纸类包装材料及其包装容器 2.2 塑料包装材料及包装制品 2.3 玻璃包装材料及包装制品 2.4 金属包装材料及容器 2.5 陶瓷包装容器 2.6 复合包装材料 2.7 绿色环保包装材料 思考题第3章 食品包装技术与方法 3.1 包装食品品质的影响因素及质量控制 3.2 常用食品包装技术与方法 3.3 防潮包装技术 3.4 改善和控制气氛包装技术 3.5 脱氧包装技术 3.6 食品无菌包装技术 3.7 泡罩与热成型包装技术 3.8 热收缩包装技术 3.9 微波食品包装技术 3.10 活性与智能化包装新技术 思考题第4章 食品包装机械与设备 4.1 概述 4.2 充填机械的基本类型与特点 4.3 灌装机械的基本类型与特点 4.4 裹包机械 4.5 封口机械 4.6 多功能包装机 4.7 包装生产线概述 思考题第5章 食品包装设计 5.1 食品包装设计的基本思路 5.2 食品包装设计的程序 5.3 包装设计的创意 5.4 包装装潢设计 5.5 包装设计与VI 5.6 包装设计的相关知识 思考题第6章 食品包装印刷工艺 6.1 概述 6.2 数字印前工艺 6.3 印刷工艺简介 6.4 现代包装印后加工技术与工艺 思考题第7章 食品包装安全与测试 7.1 食品包装相关标志 7.2 包装的法律与法规 7.3 包装物质的迁移与包装安全性 7.4 包装与风味间的相互作用 7.5 包装袋的密封性与泄漏检测 思考题参考文献

章节摘录

第2章 食品包装材料及包装制品 2.1 纸类包装材料及其包装容器 2.1.1 包装性能及质量指标 纸是一种古老而传统的包装材料，自从公元105年中国发明了造纸术以后，纸不仅带来了文化的普及，而且促进了科学技术的发展。

在现代化的包装工业体系中，纸和纸包装容器占有非常重要的地位，纸包装材料占包装材料总量的40%~50%。

从发展趋势来看，纸包装材料的用量会越来越大。

纸包装材料在包装领域独占鳌头，其有一系列独特的优点：加工性能好。

纸和纸板折叠性优良，便于成型，适于多种加工方法。

印刷性能优良。

纸和纸板能很好地吸收油墨和涂料，易于印刷，图案、字迹清晰牢固。

具有一定的机械性能。

用纸板制成的包装容器，具有一定的弹性和强度，能有效地保护商品。

品种多样。

纸与纸板的品种有几十种，可以满足不同商品的包装需要，可以根据某些商品的要求设计生产出各式各样的箱型、盒型容器，且加工快捷。

便于复合加工。

纸和纸板是复合材料的基材之一，纸和纸板可与塑料薄膜、铝箔等材料复合，成为性能更优良的包装材料。

原料来源广泛，生产工艺较简单，容易形成大批量生产，成本低廉。

无毒、无味，对包装物品不产生污染。

重量较轻，便于运输；可以回收利用，废弃物在自然界中会很快分解，不会造成环境污染。

.....

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>