

<<食品工艺实验原理与技术>>

图书基本信息

书名：<<食品工艺实验原理与技术>>

13位ISBN编号：9787811338461

10位ISBN编号：7811338467

出版时间：2010-8

出版时间：哈尔滨工程大学出版社

作者：任健 编

页数：215

字数：337000

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>

## <<食品工艺实验原理与技术>>

### 内容概要

食品工艺实验是食品工程专业的一个重要实践环节，是对食品工艺学理论学习的一次检验，可使理论学习与实践学习相结合，因此其在食品学科的实践教学中占有重要地位。

《食品工艺实验原理与技术》编写的目的在于通过对本课程的学习，使学生对食品加工的基本理论、常规加工方法及产品标准有初步的了解，提高学生对各种食品加工方法的感性认知能力，为其进一步深入学习各种食品加工专门知识奠定基础，以达到锻炼创新思维、提高实践动手能力及培养综合素质的目的。

由任健主编的《食品工艺实验原理与技术》可供食品科学与工程、食品质量与安全专业以及相关的生物工程专业、农副产品加工等专业或方向的教师和学生使用。

# <<食品工艺实验原理与技术>>

## 书籍目录

### 第一编 食品加工保藏原理

#### 第一章 食品保藏原理

##### 第一节 食品罐藏原理

##### 第二节 食品干制保藏加工原理

##### 第三节 食品低温保藏加工原理

##### 第四节 食品腌制保藏加工原理

##### 第五节 食品发酵保藏加工原理

##### 第六节 气调贮藏原理

#### 第二章 粮油制品加工原理

##### 第一节 挤压膨化原理

##### 第二节 面制品加工原理

##### 第三节 油脂加工原理

#### 第三章 畜产品加工原理

##### 第一节 乳品加工原理

##### 第二节 肉蛋制品加工原理

#### 第四章 软饮料加工原理

##### 第一节 果汁澄清原理

##### 第二节 瓶装水反渗透原理

##### 第三节 乳酸菌饮料稳定性原理

##### 第四节 浑浊型果汁的均质脱气原理

##### 第五节 碳酸化原理

### 第二编 食品加工贮藏实验技术

#### 第五章 粮油制品加工实验技术

##### 第一节 面制品加工

##### 第二节 大豆制品及挤压膨化食品加工

##### 第三节 植物油脂加工

##### 第四节 淀粉及淀粉制品

#### 第六章 畜产品加工实验技术

##### 第一节 乳制品加工

##### 第二节 肉制品加工

##### 第三节 蛋制品加工

#### 第七章 果蔬贮藏加工实验技术

##### 第一节 果蔬贮藏实验

##### 第二节 果蔬加工实验技术

#### 第八章 软饮料的制作

##### 第一节 果(蔬)汁饮料

##### 第二节 茶饮料

##### 第三节 植物蛋白饮料

##### 第四节 碳酸饮料

##### 第五节 乳酸菌饮料

##### 第六节 固体饮料

##### 第七节 瓶装纯净水的制备

#### 第九章 功能性产物提取实验技术

##### 第一节 香菇多糖的提取

##### 第二节 大豆粉中磷脂的提取

## <<食品工艺实验原理与技术>>

第三节 茶叶中茶多酚的提取

第四节 番茄及其制品中番茄红素和β胡萝卜素的提取

第五节 植物中超氧化物歧化酶的分离纯化

### 第三编 食品分析检验技术

#### 第十章 粮油食品检验

第一节 全麦粉发酵时间测定

第二节 小麦面筋的测定

第三节 面包品质的质构仪测定

第四节 油脂酸价测定

第五节 花生中黄曲霉毒素B检测

#### 第十一章 畜产品检验

第一节 乳及乳制品检验

第二节 肉及肉制品检验

第三节 蛋及蛋制品检验

#### 第十二章 果蔬制品检验

第一节 果蔬品质测定

第二节 蔬菜中有机磷的快速测定

#### 参考文献

## 章节摘录

2.罐藏容器 罐头容器种类不同,其热阻也各不相同,这对传热速度也有一定影响。玻璃罐壁热阻大,铁皮罐热阻小,因而玻璃罐传热比铁罐慢,杀菌时间较铁罐要长。罐型小,单位体积有较大的热接触面,有利于热传递,因此杀菌时间较大型罐短。

3.罐内食品初温 罐头在杀菌前罐内的温度叫初温,初温高就容易在预定时间内获得杀菌效果,杀菌效率高。

一般均要求罐头的杀菌初温在70℃以上,尤其对于传热慢的酱体或固态食品更为重要。中心温度是指罐头内最迟加热点的温度,杀菌所需要的时间必须从中心温度达到杀菌所需要温度时算起。

4.微生物的种类和数量 不同微生物的抗热能力有很大差异,而芽孢又比营养体更加抗热,即嗜热性最强。

食品中细菌数量对抗热能力也有很大影响,特别是芽孢存在的数量,即数量愈多,在同样的致死温度下所需时间愈长。

5.罐内食品的pH 在pH值4.5以下的酸性或高酸性食品中,将酶类、霉菌和酵母菌这类耐热性低的作为主要杀菌对象,所以比较容易控制和杀灭。

而pH4.5以上的低酸性罐头食品,杀菌的主要对象是那些在无氧或微氧条件下,仍然活动而且产生孢子的厌氧性细菌,这类细菌的孢子抗热力是很强的。

6.罐头在杀菌锅中的位置 在采用静止杀菌时,由于罐头在杀菌过程中固定不动,所以罐头的上、中、下部会受热不匀,易发生受热过度或杀菌不彻底的现象,在有条件的情况下,最好使用回转式杀菌方法。

7.罐头的杀菌温度 杀菌温度是指杀菌时规定杀菌锅应达到并保持的温度。杀菌温度越高,杀菌温度与罐内食品温度之差越小,热的穿透作用越强,食品温度上升越快。杀菌温度提高,罐内温度到达杀菌温度的时间就缩短。

<<食品工艺实验原理与技术>>

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>