

<<食品生产概论>>

图书基本信息

书名：<<食品生产概论>>

13位ISBN编号：9787030302120

10位ISBN编号：7030302125

出版时间：2011-3

出版时间：科学出版社

作者：翟玮玮，刘靖 主编

页数：262

字数：410000

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>

<<食品生产概论>>

内容概要

本书在系统介绍食品成分及其加工特性、食品保藏常用方法的基础上，论述了果蔬制品、肉制品、乳制品、谷物食品、糖果、饮料生产的基本理论、种类及特点、生产工艺、产品常见问题及质量检验，突出综合能力和实践能力的培养，充分突出实用性，同时反映食品生产的新知识、新工艺、新方法、新标准。

本书适合高职高专院校食品营养与检测、食品贮运与营销、食品生物技术、食品药品监督管理、生物技术及应用等专业的教材，同时可为中职学校、技校等相关专业的师生使用，也可作为企业工程技术人员的技术参考书和企业员工技术培训的教材。

<<食品生产概论>>

书籍目录

前言

绪论

第一章 食品组成及其加工技术

第一节 碳水化合物

第二节 蛋白质的加工特性

第三节 脂类的加工特性

第四节 维生素的加工特性

第五节 矿物质

第六节 水

第二章 食品保藏与加工

第一节 食品的变质及其控制

第二节 食品的热处理技术

第三节 食品的低温处理技术

第四节 食品的脱水、干燥和浓缩

第五节 食品的化学与生物处理技术

第六节 食品的辐射处理技术

第七节 食品保藏新技术

第三章 果蔬制品生产技术

第一节 果蔬原料及预处理

第二节 果蔬干制品生产技术

案例一 干制黄花菜的生产

案例二 柿饼的生产

案例三 脱水香菇的生产

第三节 果蔬糖制品生产技术

案例四 猕猴桃果脯的生产

案例五 苹果酱的生产

第四节 果蔬罐藏制品生产技术

案例六 原汁橘子罐头的生产

案例七 褐蘑菇罐头的生产

第四章 肉制品生产技术

第一节 腌腊肉制品生产技术

案例一 咸肉的生产

案例二 广式腊肉的生产

案例三 金华火腿的生产

第二节 酱卤肉制品生产技术

案例四 道口烧鸡的生产

案例五 镇江肴肉的生产

案例六 苏州酱汁肉的生产

第三节 灌肠肉制品生产技术

案例七 广式香肠的生产

案例八 火腿肠的生产

案例九 南京香肚的生产

第五章 乳制品生产技术

第一节 概述

第二节 消毒乳生产技术

<<食品生产概论>>

第三节 酸乳生产技术

案例一 凝固型酸乳的生产

第四节 乳粉生产技术

案例二 乳粉的生产

第五节 干酪生产技术

案例三 干酪的制作

第六章 谷物食品生产技术

第一节 原辅材料

第二节 面包生产技术

案例一 甜圆面包的生产

案例二 吐司面包的制作

第三节 饼干的生产技术

案例三 曲奇饼干的制作

案例四 柠檬蛋黄饼干的制作

第四节 蛋糕生产技术

案例五 槭风蛋糕的制作

案例六 油脂蛋糕的制作

第五节 方便面生产技术

第六节 其他谷物食品生产技术

案例七 广式月饼的制作

第七章 糖果及巧克力生产技术

第一节 糖果生产技术

案例一 花生仁乳脂硬糖的生产

案例二 姜汁保健软糖的生产

第二节 巧克力生产技术

案例三 螺旋藻巧克力的生产

第八章 饮料生产技术

第一节 原辅材料及预处理

第二节 碳酸饮料生产技术

案例一 橘子碳酸饮料的生产

第三节 果蔬汁饮料生产技术

案例二 澄清苹果汁饮料的制作

第四节 植物蛋白饮料生产技术

案例三 花生乳饮料的制作

第五节 瓶装水生产技术

主要参考文献

<<食品生产概论>>

章节摘录

生鲜食品比加工过的食品更易发生腐败，前者忍受长途运输的能力不如后者。食品加工使得更多种类的食品可以被民众食用，扩大了人们的饮食范围，减轻了食品短缺的危险，提高了人民的营养水平。

食品的加工能减少食源疾病的发生。

生鲜食品原料比如新鲜农产品和生肉，更容易藏匿病菌，引起严重的疾病。

只有现代食品生产技术才能造出丰富多彩的时尚膳食。

伴随着国外食品的进口，以及食客们花在烹调上的时间的缩短，现代人能吃到多种他们的祖先想都想不到的食物。

加工操作能显著提高食品的风味。

工厂生产出来的食品比家里由生鲜原料烹调而成的食物成本更低廉。

食品加工可以给生产商和供应商带来潜在的丰厚利润。

消费者只是买个方便，而很少关注到食品大生产的经济价值。

食品的工业化加工可以将人们在厨房中的时间解放出来。

从而增加了人们的自由支配时间去过更加丰富的生活。

许多家庭的成年人整天在外忙于生计，几乎没有时间下厨。

食品公司提供的产品可以迎合他们的需要：比如去皮土豆，买回去只需煮一下就能食用了；以及即食餐，买回家后只需微波加热几分钟就成为一份美味大餐。

现代食品生产技术能帮助有过敏症的人、糖尿病患者以及其他不能耐受食品中的某些天然成分的人提高生活质量。

食品加工也能给食品强化营养，比如补充维生素。

……

<<食品生产概论>>

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>