

<<易腐生鲜食品保鲜学理论与实践>>

图书基本信息

书名：<<易腐生鲜食品保鲜学理论与实践>>

13位ISBN编号：9787109123038

10位ISBN编号：7109123030

出版时间：中国农业

作者：张懋

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>

<<易腐生鲜食品保鲜学理论与实践>>

内容概要

《易腐生鲜食品保鲜学理论与实践》内容共分上下两篇。
上篇共5章，包括易腐生鲜食品的保鲜配送体系、易腐生鲜食品的保鲜质量保证与控制体系、易腐生鲜食品的保鲜包装、易腐生鲜食品的保鲜特点和新方法等内容，主要论述了易腐生鲜食品保鲜系统；
下篇共3章，主要论述了肉类、食用菌类和果蔬类三类易腐生鲜食品保鲜研究实例。

<<易腐生鲜食品保鲜学理论与实践>>

书籍目录

序前言上篇 易腐生鲜食品保鲜系统总论第一章 绪论一、易腐生鲜食品保鲜的分类、概念及保鲜的重要性(一)食品分类及易腐生鲜食品保鲜概念(二)易腐生鲜食品保鲜的分类(三)易腐生鲜食品保鲜的重要性(四)保鲜手段与调控二、生鲜食品保鲜的历史及发展(一)易腐生鲜食品保鲜的历史(二)我国易腐生鲜食品保鲜业的发展状况(三)我国生鲜食品保鲜贮藏的发展趋势三、我国易腐生鲜食品保鲜业存在的问题(一)保鲜贮存容量和能力不足、技术支撑体系不够先进(二)生鲜食品的快速的发展揭示了保鲜机理和工艺研究的滞后(三)保鲜理念和认识上有误区(四)重视和投入程度不高(五)保鲜技术方面的问题较多四、我国生鲜食品保鲜业的发展对策(一)我国生鲜食品保鲜业发展的宏观对策(二)我国生鲜食品保鲜业发展的技术层面的对策第二章 易腐生鲜食品的保鲜配送体系一、生鲜食品配送体系发展趋势(一)信息化(二)自动化(三)网络化(四)智能化(五)柔性化(六)标准化和社会化二、生鲜食品配送所需的批量存放冷库(一)配送所需的批量存放冷库的历史(二)配送所需的冷库建造(三)配送所需冷库的运输、机械化和布局(四)配送所需的短期保鲜贮藏方法(五)配送冷库堆积所需的器材(六)配送冷库所需的叉车处理设备(七)配送冷库日常管理要点三、生鲜食品配送所需的销售用库(一)配送所需销售用库的历史(二)配送需求的发展趋势(三)设施(四)销售用库的作业(五)销售库现状(六)发展趋势四、配送用车辆五、生鲜食品的运输(一)运输的方式和工具(二)运输注意事项第三章 易腐生鲜食品的保鲜质量保证与控制体系一、有关生鲜食品质量的概念(一)质量控制政策和质量控制基础(二)全面质量管理(TQM)(三)良好操作规程(GMP)(四)质量跟踪二、生鲜食品质量控制总体规则(一)控制规则和措施(二)生产和销售过程中的质量因素(三)商业操作涉及的质量因素(四)临界控制点危害分析(HACCP)三、生鲜食品卫生问题(一)操作工的个人卫生(二)工厂及设施的构造应满足卫生条件(三)食品机械应满足卫生条件(四)清洁管理(五)职员培训四、与生鲜食品质量有关的审计(一)工厂质量审计(二)检查单(三)审计对环境的影响五、生鲜食品质量评价方法(一)评价仪器(二)感官评价(三)重量控制方法(四)日期标定和产品编码(五)控制图表和测试表格(六)有害动物控制(七)微生物危害六、植物生鲜产品存在危害的控制(一)金属异物控制(二)玻璃异物控制(三)石子和其他固体异物控制(四)有机异物控制(五)化学成分污染控制(六)微生物问题第四章 易腐生鲜食品的保鲜包装一、保鲜包装的基础知识二、保鲜包装材料及其性能(一)玻璃包装(二)纸质包装(三)塑料包装(四)复合材料包装(五)木、竹、麻包装三、保鲜包装容器的规格四、保鲜包装系统(一)主要包装(二)二级包装和三级包装(三)包装生产线终端设备(四)易腐生鲜食品包装的装箱机(五)直立式成型-充填-封口(FFS)包装系统(六)袋成型流水线设备五、保鲜包装材料的选择标准(一)机器性能(二)贮藏和输送性能(三)可印刷性(四)热特性(五)材料抵抗力(六)环境影响(七)安全性第五章 易腐生鲜食品的保鲜特点和新方法一、易腐生鲜食品的分类保鲜特点(一)易腐生鲜食品保鲜过程的呼吸特点(二)植物类产品衰老的乙烯催化特点(三)易腐生鲜食品保鲜过程的水分蒸发特点二、易腐生鲜食品的分类保鲜新方法及其技术(一)物理保鲜新方法及其技术(二)化学保鲜新方法及其技术(三)生物保鲜新方法及其技术三、易腐生鲜食品保鲜测量新技术(一)温度测量(二)气体组分测量(三)湿度测量(四)保鲜物料生理参数测量下篇 三类易腐生鲜食品保鲜研究实例第六章 易腐生鲜肉类保鲜研究实例一、生鲜牛肉保鲜研究实例(一)单纯气调包装保鲜生鲜牛肉研究实例(二)气调包装结合保鲜剂保鲜生鲜牛肉研究实例(三)气调包装结合真空预处理保鲜生鲜牛肉研究实例二、生鲜猪肉保鲜研究实例(一)气调包装保鲜生鲜猪肉研究实例(二)乳酸预处理结合气调包装保鲜生鲜猪肉研究实例(三)高氧预处理结合气调包装保鲜生鲜猪肉研究实例第七章 易腐食用菌类保鲜研究实例一、香菇保鲜研究实例(一)香菇常规保鲜研究实例(二)香菇涂膜保鲜研究实例(三)香菇气调包装保鲜研究实例1(四)香菇气调包装保鲜研究实例2(五)香菇酸处理保鲜研究实例(六)香菇膜包装保鲜研究实例(七)香菇呼吸模型的研究实例二、平菇保鲜研究实例(一)平菇盒式气调包装的初始气体组分优化研究实例(二)平菇袋式气调包装保鲜工艺研究实例(三)平菇盒式气调包装保鲜工艺研究实例(四)平菇袋式气调包装保鲜基础研究实例(五)平菇袋式气调包装与其他方法联合保鲜研究实例(六)平菇气调包装呼吸模型研究实例三、白蘑菇保鲜研究实例(一)白蘑菇护色保鲜研究实例(二)白蘑菇冷藏保鲜研究实例(三)白蘑菇气

<<易腐生鲜食品保鲜学理论与实践>>

调包装保鲜研究实例(四)白蘑菇真空预冷保鲜工艺研究实例1(五)白蘑菇呼吸模型研究实例(六)
)白蘑菇真空预冷保鲜工艺研究实例2第八章 易腐果蔬类保鲜研究实例一、芦笋保鲜研究实例(一)
)芦笋减压保鲜研究实例(二)芦笋气调包装与其他方法联合保鲜研究实例(三)芦笋惰性气体预处理
保鲜研究实例(四)芦笋分阶段减压贮藏保鲜研究实例(五)纳米银-PVP涂膜预处理保鲜研究实例
二、水蜜桃保鲜研究实例(一)水蜜桃真空预冷结合减压贮藏保鲜研究实例(二)水蜜桃真空与常压
联合贮藏保鲜研究实例(三)水蜜桃气调包装保鲜研究实例三、草莓保鲜研究实例(一)草莓保鲜气
调包装中初始气体组成优化研究实例(二)草莓袋式气调包装保鲜研究实例(三)草莓袋式气调包装
保鲜基础研究实例(四)草莓袋式气调包装与其他方法联合保鲜研究实例(五)草莓气调包装呼吸模
型及其应用研究实例(六)草莓真空预冷保鲜研究实例四、其他果蔬保鲜研究实例(一)葡萄冰温高
湿保鲜研究实例(二)葡萄冰温高湿结合化学涂膜联合保鲜研究实例(三)利用数字化图像处理技术
控制菊苣保鲜贮藏期间的品质研究实例(四)鲜切黄瓜联合保鲜研究实例(五)黄瓜加压惰性气体处
理保鲜研究实例(六)鲜切竹笋保鲜研究实例主要参考文献

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>