

<<食品工艺学>>

图书基本信息

书名：<<食品工艺学>>

13位ISBN编号：9787109151871

10位ISBN编号：7109151875

出版时间：2011-1

出版时间：中国农业出版社

作者：马美湖 编

页数：652

字数：1045000

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>

<<食品工艺学>>

内容概要

本教材内容除绪论外，分为上下两篇。

上篇为共性工艺，为主讲内容，归纳出食品加工中常用的共性“工艺”，分别是提取与分离、脱水与干制、挤压与膨化、粉碎与造粒、腌渍与熏制、冷冻与冷藏、发酵与酿造、包装与罐装、杀菌与灭菌，共9章。

下篇为各论，为选择性略讲内容，其目的是为后续有关课程的讲授奠定基础，作些初步了解，主要有原料辅料、果蔬制品、谷物制品、豆制品、软饮料、糖果与巧克力制品、酿造食品、水产食品、肉制品、蛋制品、乳制品，共11章。

但在各论各章中，本教材仍然着重食品加工的“工艺”性。

因此，本教材的通篇内容坚持突出“工艺”科学，努力使本书成为真正以“工艺”为主线的《食品工艺学》教材，尽量避免同其他课程的内容重复，尝试形成了《食品工艺学》教材相对独立的课程体系。

各学校在使用本教材时，可根据各地的食品加工情况和教学计划，选择性地讲授有关内容。

<<食品工艺学>>

书籍目录

前言

绪论

第一节 食品与食品加工

- 一、食物与食品
- 二、食品加工的历史
- 三、食品加工的目的
- 四、食品加工的要求

第二节 食品工艺学的研究内容与任务

- 一、食品加工
- 二、食品工艺
- 三、食品工艺学及其研究的内容和任务

第三节 我国食品产业科技发展现状

- 一、食品产业的组成与特征
- 二、我国食品产业发展现状与机遇
- 三、我国食品加工与制造工艺技术相关进展

上篇 共性工艺

第一章 提取与分离

第一节 提取

- 一、常规溶剂提取
- 二、物理场辅助提取
- 三、超临界萃取

第二节 分离

- 一、离心分离
- 二、过滤分离
- 三、膜分离
- 四、离子交换分离
- 五、色谱分离
- 六、分子蒸馏

第二章 脱水与干制

第一节 食品干制的原理

- 一、水分与微生物的关系
- 二、水分活度对微生物的影响
- 三、水分活度对酶的影响
- 四、食品干制的过程
- 五、食品干制过程中水分的转移及其影响因素

第二节 食品干制的前处理

- 一、防止褐变处理
- 二、防止脂肪和油溶性成分的变化
- 三、防止肉类干制后变硬
- 四、防止干制品破碎和氧化
- 五、提高干制效率
- 六、物料的冻结

第三节 干制食品的质量控制

- 一、干制对食品品质物理变化的影响
- 二、干制对食品品质化学变化的影响

<<食品工艺学>>

第四节 食品干制方法

- 一、自然干制
- 二、人工干制

第五节 干制食品贮藏及品质评价

- 一、各类干制食品贮藏所达到的水分要求
- 二、干制食品贮藏的环境条件
- 三、干制食品的品质评价

第三章 挤压与膨化

第一节 概述

- 一、挤压膨化的概念及特点
- 二、挤压膨化的发展概况
- 三、挤压膨化在食品加工中的应用

第二节 挤压膨化原理

- 一、挤压膨化加工原理
- 二、挤压过程中物料成分的变化
- 三、影响挤压膨化效果的因素

第三节 挤压膨化工艺与设备

- 一、挤压膨化生产工艺
- 二、挤压膨化主要设备

第四节 其他膨化工艺与设备

- 一、气流膨化机
- 二、微波膨化机
- 三、油炸膨化机

第四章 粉碎与造粒

第一节 粉碎概述

- 一、粉碎与粉体

.....

下篇 各论

主要参考文献

学习参考资料

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>