

<<食品保藏原理与技术>>

图书基本信息

书名：<<食品保藏原理与技术>>

13位ISBN编号：9787122000804

10位ISBN编号：712200080X

出版时间：2007-4

出版时间：7-122

作者：曾名湧 编

页数：247

字数：425000

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>

## <<食品保藏原理与技术>>

### 内容概要

本书为普通高等教育“十一五”国家级规划教材，内容体系独具特色。

首先介绍了食品保藏的基本原理，包括引起食品变质腐败的主要因素及其作用。

食品变质腐败的抑制及食品保藏过程中的品质变化等。

然后对食品保藏技术进行了阐述，包括食品的低温保藏技术、食品的罐藏技术、食品的干制保藏技术、食品辐射保藏技术、食品的腌制与烟熏保藏技术、食品化学保藏技术，同时介绍了近年新发展起来的一些保藏新技术，如玻璃化保藏技术、生物保藏技术和高压、脉冲磁场保藏技术等。

本书内容系统、翔实，前沿性、实践性和适用性强。

可作为轻工、水产、粮食、商业等院校食品科学与工程、食品质量与安全等专业的教材，也可作为从事与食品有关的教学、科研、开发，生产及管理的教师、科技人员和管理人员的参考书。

## &lt;&lt;食品保藏原理与技术&gt;&gt;

## 书籍目录

绪论第一章 引起食品变质腐败的主要因素及其作用 第一节 生物学因素 第二节 化学因素 第三节 物理因素 参考文献第二章 食品变质腐败的抑制——食品保藏的基本原理 第一节 温度对食品变质为变质腐败的抑制作用 第二节 水分活度对食品变质腐败的抑制作用 第三节 pH对食品的变质腐败的抑制作用 第四节 电离辐射对食品变质腐败的抑制作用 第五节 其他因素对食品变质腐败的抑制作用 参考文献第三章 食品保藏过程中的品质变化 第一节 食品在低温保藏中的品质变化 第二节 食品在罐藏中的品质变化 第三节 食品在干制保藏中的品质变化 参考文献第四章 食品的低温保藏技术 第一节 食品的冷却保藏技术 第二节 食品的冻结保藏技术 第三节 食品的解冻技术 第四节 食品的冷链流通 参考文献第五章 食品的罐藏技术 第一节 罐藏容器 第二节 食品罐藏的基本工艺过程 参考文献第六章 食品的干制保藏技术 第一节 食品干燥过程中的湿热传递 第二节 食品干燥方法与设备 第三节 干制品的包装与贮藏 参考文献第七章 食品辐射保藏技术 第一节 概述 第二节 辐射对食品成分的影响 第三节 辐射技术在食品保藏中的应用 参考文献第八章 食品的腌制与烟熏保藏技术 第一节 食品的腌制保藏技术 第二节 食品烟熏保藏技术 参考文献第九章 食品化学保藏技术 第一节 食品防腐剂 第二节 食品抗氧化剂 第三节 食品保鲜剂 参考文献第十章 食品保藏中的高新技术 第一节 食品高压保藏技术 第二节 高压脉冲电场杀菌 第三节 脉冲磁场杀菌 第四节 食品的玻璃化保藏技术 第五节 食品的生物保藏技术 参考文献

<<食品保藏原理与技术>>

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>