

<<食品冷藏与速冻技术>>

图书基本信息

书名：<<食品冷藏与速冻技术>>

13位ISBN编号：9787122004031

10位ISBN编号：7122004031

出版时间：2007-6

出版时间：7-122

作者：隋继学

页数：231

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>

## <<食品冷藏与速冻技术>>

### 内容概要

本书是《中等职业学校食品类专业“十一五”规划教材》中的一个分册。

全书概括介绍了食品冷藏的基本原理，详细介绍了肉类、水产品、果蔬等食品的冷藏方法以及它们在冷藏过程中的变化，重点介绍了冷冻调理食品的加工技术。

本书还介绍了国内外食品冷藏与速冻方面的先进技术、最新科研成果等。

书中附有大量图表和复习题，以便帮助学生或其他读者更好地学习、掌握本书内容。

本书是编者在多年从事职业技术教育和食品冷藏以及速冻食品生产实践的基础上，为实现以就业为导向、以技术应用为特色、以食品冷藏技术为主线而编写的一本适用于中等职业学校食品加工技术、食品卫生检验、食品质量与安全等相关专业学生学习使用的教材。

该书也适用于食品冷藏企业、速冻食品生产企业的从业人员培训或自学时使用。

## <<食品冷藏与速冻技术>>

### 书籍目录

第一章 绪论 第一节 食品冷藏与速冻行业发展概况 第二节 食品冷藏与速冻的概念和内容 第二章 食品的化学成分与冷藏原理 第一节 食品的化学成分 第二节 食品变质的原因 第三节 食品低温保藏的基本原理 第三章 食品的冷却冷藏 第一节 食品的冷却介质 第二节 食品的预冷与冷却 第三节 食品冷却的方法 第四节 食品的冷却冷藏 第四章 食品的冻结冷藏 第一节 食品的冻结过程 第二节 食品的冻结冷藏 第三节 冻结食品的T.T.T.理论 第四节 冻结食品的解冻 第五章 肉类食品的冷藏 第一节 肉的组成及特性 第二节 肉类的冷却冷藏 第三节 肉类的冻结冷藏 第四节 分割肉及副产品的冷加工 第五节 肉类的质量控制 第六章 水产品的冷藏 第一节 鱼类的营养及特性 第二节 鱼类死后的变化及鲜度鉴评 第三节 鱼的冷却冷藏和微冻保鲜 第四节 鱼的冻结冷藏 第七章 果蔬的冷藏 第一节 果蔬的化学组成及分类 第二节 果蔬的冷却冷藏 第三节 果蔬的气调储藏 第四节 果蔬的速冻加工 第八章 冷冻调理食品加工技术 第一节 冷冻调理食品概述 第二节 面点类食品的速冻加工 第三节 米制品类食品的速冻加工 第四节 鱼肉制品类食品的速冻加工 第五节 菜肴类食品的速冻加工 第六节 油炸类食品的速冻加工 第九章 冷冻食品的质量管理 第一节 冷冻食品的质量卫生标准 第二节 冷冻食品的微生物及其控制 第三节 冷冻食品的质量管理 第四节 HACCP在冷冻食品生产中的应用 第十章 食品冷藏链 第一节 食品冷藏链发展概况 第二节 食品冷藏链运输设备 第三节 食品冷藏链销售设备 参考文献

<<食品冷藏与速冻技术>>

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>