

<<冷冻.冷藏食品贮藏与运输>>

图书基本信息

书名：<<冷冻.冷藏食品贮藏与运输>>

13位ISBN编号：9787122007278

10位ISBN编号：7122007278

出版时间：2007-8

出版单位：化学工业出版社

作者：于学军，张国治编

页数：278

字数：379000

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>

<<冷冻.冷藏食品贮藏与运输>>

内容概要

本书是《食品冷冻冷藏工程技术丛书》中的一本，介绍了冷冻、冷藏食品的贮运技术。

第一章为食品冷链物流的组成及技术特征，国内外食品冷链行业的发展及现状；第二章为冷冻冷藏食品贮藏技术，包括气调贮藏、减压贮藏、冷冻冷藏新工艺的应用等；第三章为冷冻冷藏食品运输技术，主要有冷藏集装箱、铁路、公路、水路、航空冷藏运输技术；第四章介绍了冷库和冷柜设施。

本书适合从事冷冻冷藏食品研发、生产和企业管理人员阅读和参考，也可供食品科学与工程专业、制冷专业及管理、营销专业的大专院校师生使用。

<<冷冻.冷藏食品贮藏与运输>>

书籍目录

第一章 食品冷链技术的基本特征 第一节 食品冷链物流的组成及技术 一、食品贮藏的低温域 二、食品冷链的构建 三、食品冷链物流 四、如何构建冷链食品的效率型供应链 五、食品冷链各环节的技术进展 第二节 发达国家和发展中国家食品冷链行业的发展现状 一、发达国家易腐食品物流发展与冷链模式 二、发展中国家的食品冷链 第三节 中国食品冷链发展现状及对策 一、中国食品冷链行业的发展现状 二、中国冷冻、冷藏食品冷链存在的问题 三、中国食品冷链发展对策

第二章 冷冻冷藏食品贮藏技术 第一节 气调贮藏技术 一、气调贮藏的原理和方法 二、气调库及气调库设备 三、气调库的管理和自动控制系统 四、国外食品气调包装的方式和机械 五、典型冷藏食品气调贮藏实例 第二节 减压贮藏技术 一、减压贮藏技术概论 二、减压气调库 三、减压气调库的使用 第三节 臭氧在冷藏库中的应用 一、臭氧杀菌机理与应用原则 二、臭氧在冷藏库中的应用 三、臭氧的使用 第四节 冷冻冷藏新工艺 一、冰核活性菌的应用 二、冰温技术(Controlled Ice . ten"ipe ralu re Storage) 三、冻结食品的部分玻璃化保藏 四、CAS冻结系统

第三章 冷冻冷藏食品运输技术 第一节 冷藏集装箱运输技术 一、冷藏集装箱 二、冷藏集装箱技术发展 三、冷藏集装箱的应用 四、冷藏集装箱制冷操作方法及常见故障分析 五、集装箱易锈蚀部位的检验及预防措施 六、模糊PID控制在冷藏集装箱中的应用 七、冷藏集装箱的冷消耗计算和电气负荷系数计算 八、气调集装箱和干冰为冷源的冷藏集装箱技术 第二节 铁路、公路冷藏车运输技术 一、铁路冷藏车运输 二、公路冷藏车运输 第三节 水路、航空冷藏运输技术 一、水路冷藏运输技术 二、我国的水路冷藏运输的发展历程 三、船舶冷藏集装箱及其监控系统 四、冷藏集装箱船舶运输管理 五、船用制冷装置制冷剂R12及其替代物的比较 六、自然制冷剂在冷藏船舶运输应用前景 七、航空冷藏运输技术

第四章 冷冻冷藏设施 第一节 冷库及其配套设施 一、冷库分类 二、冷库的组成与布置 三、装配式冷库- 第二节 冷库的合理使用 一、入库前的准备工作 二、冷库的合理使用 第三节 冷库的管理 一、冷库的卫生管理 二、冷库的运营管理 三、冷库的库房管理.....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>