

<<冷冻食品质量控制与品质优化>>

图书基本信息

书名：<<冷冻食品质量控制与品质优化>>

13位ISBN编号：9787122024763

10位ISBN编号：7122024768

出版时间：2008-6

出版时间：化学工业出版社

作者：邓云 等编著

页数：244

字数：343000

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>

<<冷冻食品质量控制与品质优化>>

内容概要

本书在介绍冷冻食品相关知识的基础上，重点介绍了冷冻食品从原料到消费的每一个环节如何实施质量控制，并从动态分散介质强化冷冻、玻璃化转变、抗冻剂和抗氧化剂等方面分析和阐述了如何对冷冻食品的品质进行优化。

本书可以作为大专院校食品科学与工程、制冷与低温等专业的教材或教学参考书，亦可供冷冻食品企业及其相关人员参考。

<<冷冻食品质量控制与品质优化>>

作者简介

杨宏顺，博士后，1977年生，安徽无为人。
1994年毕业于襄安中学高三（2）班，1998年本科毕业于安徽科技学院；2002年毕业于河南工业大学并获硕士学位；2005年毕业于上海交通大学，获工学博士学位。
2006年至今在美国奥本大学从事博士后研究。
2002年4-8月在东海粮油（张家港）有限责任公司从事高级研发和品质控制。
自2006年起任河南工业大学粮油食品学院副教授，应美国奥本大学邀请，在奥本大学生物系统工程系从事博士后研究，任研究员（Research Fellow）。

<<冷冻食品质量控制与品质优化>>

书籍目录

绪论第一章 食品原料品质与冷冻的关系 第一节 植物性食品原料 一、选择标准 二、果蔬原料本身特性 三、种植及环境因素 四、采收、采后处理与贮藏 第二节 畜禽类食品原料 一、选择标准 二、肉本身的特性 三、动物活体对肉的影响 四、宰前与宰后处理 五、肉的质量鉴定 第三节 水产类食品原料 一、水产品的结构及组成 二、水产品的冷加工价值 三、鱼肉的主要冻结性质 四、水产品鲜度质量标准 第四节 禽蛋和乳及乳制品原料 一、禽蛋类 二、乳及乳制品第二章 冷冻食品的预处理 第一节 水果与蔬菜的采收及预处理 一、采收 二、挑选和分级 三、清洗与去皮 四、预冷 五、烫漂 六、部分干燥 七、发展趋势 第二节 畜禽肉的预处理 一、宰前检验 二、畜肉的预处理 三、禽肉的前处理 四、发展趋势 第三节 鱼肉的前处理 一、鱼体死后变化 二、鱼肉的前处理 三、影响冷冻鱼品质的预处理因素 四、在冷冻和冷藏过程中鱼品质的变化 五、发展趋势 第四节 乳和乳制品的预处理 一、乳的化学成分 二、影响乳成分变化的原因 三、牧场(产地)中乳的冷却 四、乳制品的前处理 五、发展趋势第三章 影响食品冷冻质量的因素 第一节 冻结贮藏过程的物理变化 一、冰核的形成和晶体的增长 二、冻裂 三、水分迁移 四、汁液流失 五、重结晶 第二节 冻结贮藏过程中的化学变化 一、蛋白质变性 with 功能性损失第四章 食品冻结第五章 冷冻食品的包装、储运、销售和解冻第六章 低温物流系统中冷冻食品品质控制第七章 冷冻食品货架期第八章 冷冻食品的品质优化参考文献

<<冷冻食品质量控制与品质优化>>

章节摘录

第一章 食品原料品质与冷冻的关系 冷冻食品原料的初始质量好坏直接影响速冻食品的质量

一般认为，初始质量越好或新鲜度越高，其冻结加工质量就越好。

在冷冻食品的原料中，天然原料占主要地位。

但不论植物性原料还是动物性原料，其最高要求就是新鲜无污染、无虫害。

选用何种成熟度或新鲜度的物品作为原料，称作原料的选择。

一般选择鲜度合适的作为原料，然而鲜度随品种、产地、生产时期的不同和有否损伤而不同。

为保持原料的新鲜度，在原料产地或产地附近往往设有冷库，这样可将摘采或捕宰的原料及时分级整理入库保藏。

而建设在大城市的分配性冷库，其进货的原料大部分则是从产地经过长途运输而来的，如能在运输途中迅速降温，对原料保鲜是十分有利的。

但我国的冷藏车、冷藏船和冷藏飞机的数量有限，因此目前除对少量价高易腐的原料如鱼肉等提供冷藏车或冷藏船以及一般用普通的车船运瓶由于在常温下长途运输，加上运输中的震动、冲击，都会对原料机体内或机体外造成障碍和损伤，甚至导致腐烂变质，所以在进货时必须对原料进行严格的卫生监督和检查。

第一节 植物性食品原料 一、选择标准 生产者和使用者都必须对原料的需求有清楚的了解。

农产品原料的供给需要种植者和收购者之间合作。

实际上，原料种植者是食物链的第一环，他们决定了品种的选择、作物的耕种和采收，乃至收获后作物的适宜贮藏条件，而这些都是保证冷冻果蔬等产品的原料具有高品质的重要步骤。

因此在原料选择时首先需要考虑的是哪些因素有助于提高产品的品质并且能使原料符合终产品需要，尤其是冷冻产品的需要。

许多因素是由基因控制的，因此不同品种的大小、形状等特性都不同。

许多作物特性还受环境的影响，如种植地点和气候。

这些基因和环境因素相互作用影响，形成了作物的不同品质。

无论使用的是果蔬的哪一部分，都要求在适宜的成熟阶段采收。

采后预处理和贮藏对原料的货架期和品质有非常大的影响。

<<冷冻食品质量控制与品质优化>>

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>