

<<食品保藏技术>>

图书基本信息

书名：<<食品保藏技术>>

13位ISBN编号：9787122068460

10位ISBN编号：7122068463

出版时间：2010-2

出版时间：化学工业出版社

作者：初峰，黄莉 著

页数：173

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>

<<食品保藏技术>>

前言

民以食为天，食品工业是我国国民经济的重要支柱产业之一。

食品保藏技术，即针对可能引起食品变质的各种因素而对食品采取的一定处理手段，从而达到一定时间内保存食品避免其变质的目的，它在食品加工、贮藏、运输、销售过程中的重要性不言而喻。

随着食品工业的发展，食品保藏技术也发生着日新月异的进步。

食品工业的发展需要大批高素质的行业人才。

本书针对高职高专教育的特点，把握“理论够用、重在培养实践能力”的原则，对新鲜食物的贮存、食品气调贮藏、食品冷冻保藏、食品干燥保藏、食品腌渍和烟熏保藏、食品的化学保藏、食品的辐射保藏、食品的罐藏、食品的包装保藏以及食品保藏新技术从理论和实践两方面进行了适度的阐述，力求做到理论清晰够用、实践内容具有可操作性。

本书共分十一章，第一章由初峰编写，第二章由白剑侠编写，第三章由张艳编写，第四章由鲍琳编写，第五章由黄莉编写，第六章由陈禅、黄琼编写，第七章由刘红梅、邹建编写，第八章由李建芳编写，第九章由高秀兰编写，第十章和第十一章由岳春编写，全书由初峰、黄莉统稿。

在本书编写出版过程中得到了各有关院校领导和老师的大力支持，同时参考了同行专家的相关资料，在此表示最诚挚的感谢。

由于编者学识水平所限，书中难免有疏漏和不当之处，敬请读者不吝赐教。

<<食品保藏技术>>

内容概要

《食品保藏技术》在介绍食品腐败本质的基础上，对现行的各种食品保藏技术进行了阐述。各章结合食品保藏工业实际简要阐述了各种保藏技术的基本原理，重点阐述相关技术，并介绍了该保藏方法对食品品质的影响。

主要技术包括：新鲜食物的贮存技术、食品气调贮藏技术、食品冷冻保藏技术、食品干燥保藏技术、食品腌渍和烟熏保藏技术、食品化学保藏技术、食品辐射保藏技术、食品罐藏技术、食品包装保藏技术及食品保藏新技术等。

另外，各章均设置有学习目标和复习思考题，方便学生预习和自我检测。

《食品保藏技术》可作为高职高专食品及相关专业的教材，也可供食品行业的技术管理人员参考。

<<食品保藏技术>>

书籍目录

第一章食品与食品保藏1【学习目标】1第一节概述1一、食品的组成1二、食品的种类1三、与食品保藏相关的概念2第二节食品保藏3一、食品腐败的本质3二、食品保藏的原理3第三节食品保藏技术的发展与存在的问题和对策6一、食品保藏技术的发展史6二、我国食品保藏行业存在的问题6三、我国食品保藏行业的发展与对策7【复习思考题】8【参考文献】8第二章新鲜食物的贮存9【学习目标】9第一节植物性食品的贮存9一、农产品的贮存9二、水果和蔬菜的贮存12第二节动物性食品的贮存16一、肉类的贮存16二、乳品的贮存19三、蛋的贮存20四、水产品的贮存23【复习思考题】26【参考文献】26第三章食品气调贮藏27【学习目标】27第一节概述27一、气调贮藏的概念27二、气调贮藏的原理28三、气调贮藏的特点29四、气调贮藏的条件29五、气调贮藏对食品的影响33第二节气调贮藏的方法34一、气调贮藏的一般方法34二、减压贮藏40三、动态气调贮藏41四、双变气调贮藏41五、地下贮藏41【复习思考题】43【参考文献】43第四章食品低温保藏45【学习目标】45第一节低温防腐的基本原理45一、低温对酶活性的影响45二、低温对微生物的影响45三、低温对其它变质因素的影响46第二节食品冷藏47一、冷藏工艺47二、食品在冷藏过程中的质量变化48三、冷藏食品的回热50第三节食品冻藏51一、冷冻食品原料的选择和预处理51二、食品的冻结工艺51三、冻制食品的包装选择52四、冻制食品的贮藏条件53五、冻制食品的解冻方法54第四节食品冷冻干燥贮藏55一、冷冻干燥食品的特点55二、冷冻干燥工艺56第五节食品冷藏库57一、食品冷藏库的类型57二、冷库的装备58三、制冷设备59第六节冷藏链61一、食品冷藏链的概念62二、食品冷藏链的设备62【复习思考题】65【参考文献】65第五章食品干燥保藏66【学习目标】66第一节干燥贮藏原理66一、水分和微生物的关系66二、干制对微生物的影响67三、干制对酶的影响68四、对干制原料及其预处理和贮藏的要求68第二节食品干制的原理69一、干制过程中的湿热转移69二、食品干制过程的特性70三、食品干制工艺的选择原则71第三节食品干制的方法72一、晒干及风干72二、空气对流干燥72三、滚筒干燥76四、真空干燥脱水77五、冷冻干燥78第四节干制对食品品质的影响80一、干燥对食品物理性质的影响80二、干制对食品化学性质的影响81第五节干制品的包装和贮藏82一、包装前干制品的处理82二、干制品的包装83三、干制品的贮藏84第六节干制品的水分、干燥比和复水性84一、干制品水分、水分蒸发量和干燥比84二、干制品的复原性和复水性85第七节半干食品保藏86一、半干食品的概念86二、半干食品的保藏工艺86【复习思考题】87【参考文献】87第六章食品腌渍和烟熏保藏88【学习目标】88第一节食品腌渍保藏的原理88一、高浓度液体与微生物的生存88二、食盐与食品保藏89三、糖与食品保藏90第二节食品发酵保藏91一、发酵对食品品质的影响91二、食品发酵的类型92三、控制食品发酵的因素92四、食品发酵保藏的应用94第三节食品腌制94一、食品腌制的方法95二、食品腌制的控制97三、食品腌制设备99第四节食品糖渍100一、食品糖渍的方法100二、食品糖渍的控制101三、糖渍设备103第五节食品烟熏104一、食品烟熏的方法104二、食品烟熏的控制105三、食品烟熏设备106【复习思考题】107【参考文献】107第七章食品的化学保藏108【学习目标】108第一节概述108一、食品化学保藏的概念108二、食品化学保藏的分类108第二节食品防腐保藏108一、化学防腐剂109二、生物(天然)防腐剂114第三节食品杀菌保藏116一、氧化型杀菌剂116二、还原型杀菌剂118三、醇类杀菌剂119四、其它119第四节食品抗氧化保藏120一、食品抗氧化剂121二、食品脱氧剂125第五节食品保鲜剂保藏127一、保鲜剂的作用127二、保鲜剂的种类127【复习思考题】128【参考文献】129第八章食品的辐射保藏130【学习目标】130第一节概述130一、食品辐射保藏的概念130二、食品辐射保藏的特点130三、食品辐射保藏的发展现状131第二节食品辐射保藏的基本原理131一、放射性同位素与辐射131二、辐射源132三、诱导放射性134第三节影响辐射效果的因素134一、射线的种类134二、辐射剂量134三、辐射温度134四、微生物种类及状态135五、氧气135六、食品的化学组成和结构135七、食品的包装材料136第四节辐射对食品的影响136一、辐射对食品的化学效应136二、辐射对食品的生物学效应138第五节辐射在食品保藏中的应用140一、食品辐射的类型140二、影响食品辐射剂量的因素141【复习思考题】142【参考文献】142第九章食品罐藏143【学习目标】143第一节概述143一、食品罐藏的概念与优点143二、食品罐藏的原理143三、食品罐藏容器145第二节食品的罐藏工艺146一、罐藏原料的预处理146二、装罐和预封146三、罐头的排气148四、罐头的密封150五、罐头的杀菌和冷却151六、罐头的检验、包装和保管155第三节罐藏食品的变质156一、罐头食品的腐败变质156二、罐头容器的损坏和腐蚀158【复习思考题】160【参考文

<<食品保藏技术>>

献】160第十章食品的包装保藏161【学习目标】161第一节概述161一、食品包装保藏的概念161二、食品包装保藏的特点161三、食品包装保藏的作用161第二节食品包装保藏技术161一、保鲜包装加工一体化技术161二、气调包装保鲜和复合气调包装保鲜技术162三、真空包装技术163四、食品防潮包装技术164五、无菌包装技术166【复习思考题】167【参考文献】167第十一章食品保藏新技术169【学习目标】169第一节新含气调理食品加工保鲜技术169一、新含气调理食品加工保鲜技术的概念169二、新含气调理食品加工保鲜技术的原理和特点169三、新含气调理食品加工保鲜技术工艺169四、新含气调理食品加工保鲜技术的应用170第二节冰温保藏技术170一、冰温保藏技术的概念170二、冰温保藏技术的原理170三、冰温保藏技术的应用171第三节栅栏技术171一、栅栏技术的概念171二、栅栏技术的原理172三、栅栏技术的应用172第四节可食性包装膜保鲜技术172一、可食性包装膜的概念172二、可食性包装膜保鲜技术原理173三、可食性包装膜保鲜技术的特点173四、可食性包装膜保鲜技术的应用173【复习思考题】174【参考文献】174

<<食品保藏技术>>

章节摘录

三、我国食品保藏行业的发展与对策 针对我国食品保藏行业存在的问题，为了减少食品资源浪费，提高农业和保藏行业的经济效益，应该采取以下措施。

(1) 依靠科技创新振兴我国食品保藏行业 我国食品加工和食品保藏技术整体技术含量不高，制约了本行业的可持续发展。

(2) 按照农业系统工程和栅栏技术的理念来实施食品的保藏 如果农业生产环节与食品保藏环节相结合，将使食品保藏更能具有针对性。

栅栏技术是德国肉类研究院L.Leistner教授提出来的，核心思想是只要将食品有关参数（如水分活性、pH值以及食品的热处理方式、条件等）输入计算机，就可推断出食品的货架期。

也可根据需要，适当改变各种参数，以使食品达到理想的货架期。

人们将这些因子称为栅栏因子，这些因子及其协同效应决定了食品微生物的稳定性，这就是栅栏效应。

栅栏效应是食品保藏的根本所在，对于一种可贮而且卫生安全的食品，其中水分活度、pH、温度、压力等栅栏因子的复杂交互作用控制着微生物腐败、产毒或有益发酵，这些因子协同对食品的联合防腐保持作用，即为栅栏技术，或称为障碍技术。

(3) 建立配套的食品物流体系和生产服务体系 从小农经济发展到全国乃至世界性的行业体系，必须有与之对应的物流和生产服务体系。

只有这样，行业才能健康有序地发展。

食品运送过程中浪费严重，物流支出占食品成本中很大比重。

据估计，我国每年约700亿元的食品在运送过程中腐败变质，一些易于腐败变质的食品其售价的70%是用来补贴物流过程的损失，这也是某些食品零售价格高居不下的原因。

建立完整配套的食品物流体系可以从以下三方面着手。

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>