

<<生鲜食品厂建厂指南>>

图书基本信息

书名：<<生鲜食品厂建厂指南>>

13位ISBN编号：9787122083258

10位ISBN编号：712208325X

出版时间：2010-7

出版时间：化学工业出版社

作者：胡文忠 编

页数：244

字数：325000

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>

## &lt;&lt;生鲜食品厂建厂指南&gt;&gt;

## 前言

目前, 生鲜食品比较有代表性的是指“生鲜三品”, 即果蔬(蔬菜与水果 / produce)、肉类(meat)、水产品(seafood), 本书所指的生鲜食品主要指一种新型果蔬加工品——鲜切果蔬。鲜切果蔬在我国作为新的食品工业产品正在兴起, 处于快速起步阶段, 加之现代生活节奏和休闲消费的发展, 具有即食和即用方便特性的鲜切果蔬正日益受到消费者的广泛关注, 具有广阔的发展前景。

鲜切果蔬(fresh-cut fruits and vegetables)作为生鲜食品是供消费者立即食用或餐饮业使用的一种新型果蔬加工产品。

亦即所谓的半加工(partially processed)果蔬、轻度加工(lightly processed)果蔬、最少加工处理(minimally processed)果蔬即MP果蔬或预制(pre-prepared)果蔬。

鲜切果蔬属于净菜范畴, 但比普通净菜要求更高的科技含量, 集果蔬加工、保鲜技术于一体, 是一项技术要求较高的质量控制、品质保持、包装处理以及微生物污染防治等综合性系统工程。

生鲜食品虽然经过了一定食品加工处理或最少化加工, 它们仍然处于新鲜原料状态, 并保持了新鲜品质, 为此, 这种生鲜食品具有即食(ready-to-eat)和即用(ready-to-use)的方便特性。

鲜切果蔬是生鲜食品工业中快速发展的一个新领域。

生鲜食品在去皮、切分等加工过程中, 细胞组织结构受到伤害, 诱发一系列的生理生化变化, 这些变化对生鲜食品的鲜度、品质乃至营养成分都将产生很大影响, 尤其是切割伤害诱导酶促褐变反应的迅速发生, 致使生鲜食品的外观品质大为降低。

同时, 生鲜食品还失去了原有的保护系统, 极易受到空气、加工用水及机械设备中各种微生物的污染。

并且, 由于大部分果蔬属于低酸性食物, 加之切割处理造成果蔬营养成分的外流, 为微生物生长繁殖提供了有利的环境条件。

所以, 微生物污染是生鲜食品加工与流通中的一大障碍。

控制微生物滋生是保证产品品质的一个重要方面, 这就要求生鲜食品在加工、贮藏过程中, 应严格控制微生物数量与种类, 以确保产品在适宜货架期内的安全性。

鲜切果蔬作为一种生鲜食品正在国内兴起, 处于起步和快速发展阶段, 目前还没有一本系统介绍生鲜食品建厂方面的专业书或相关参考书。

了解生鲜食品的生理特性是确保生鲜食品品质、安全和营养价值的基础, 也是研发最佳加工工艺和新技术来保持生鲜食品品质所必需的。

因此, 本书在对生鲜食品建厂中的设计、设备选型、卫生管理等论述的同时, 更注重在生鲜食品特性、品质控制以及质量评价等方面知识融入, 强调生鲜食品的包装保鲜技术。

## <<生鲜食品厂建厂指南>>

### 内容概要

本书融生鲜食品工厂设计的基本原理和生鲜食品特性于一体，全面介绍了生鲜食品的现状与发展前景，生鲜食品厂厂址确定及平面设计、厂房与设施、车间布置、设备选择、生产工艺设计，生鲜食品的加工工艺及其单元操作、保鲜包装技术、品质评价、市场开发与经营，生鲜食品厂的卫生管理、环境保护与废弃物的综合利用，以及GMP在生鲜食品工厂设计的应用，生鲜食品厂建厂的技术经济分析。

本书可供从事生鲜食品生产、运输、经营的技术人员参考，也可作为相关专业高等学校师生、科研院所科研人员的参考书。

## &lt;&lt;生鲜食品厂建厂指南&gt;&gt;

## 书籍目录

- 第一章 绪论 第一节 生鲜食品的发展概述 第二节 生鲜食品的现状与发展前景 一、生鲜食品的发展现状 二、生鲜食品的发展前景及生鲜食品建厂的必要性 第二章 生鲜食品厂厂址确定及平面设计 第一节 厂址选择 一、厂址选择基本原则 二、厂址选择的程序 三、厂址方案比较 四、厂址选择报告 第二节 平面规划与设计 一、总平面设计的内容 二、总平面设计基本原则 三、总平面组成功能分区及布局 第三节 生鲜食品厂总平面设计实例 一、项目选址 二、原料供应情况 三、总平面布置 第三章 生鲜食品厂设计 第一节 厂房与设施 一、生鲜食品厂房设计特点 二、生产车间 三、卫生设施 四、设备和工器具 五、温控设施 六、其他 第二节 生产车间的平面与空间布置 一、车间布置要求 二、车间布置设计方法 第三节 车间布置实例 一、主生产车间设备平面布置 二、管路平面布置设计 第四章 设备选择 一、清洗机械与设备 二、切割机 三、输送机 四、离心脱水机 五、预冷装置 六、冷藏库 第五章 生鲜食品厂的生产工艺设计 第一节 生产工艺设计依据 第二节 工艺设计内容 第三节 产品方案 一、制订产品方案的基本原则 二、制订产品方案的步骤 三、产品方案举例 第四节 生产工艺流程的选择 一、生产工艺流程选择原则 二、工艺流程设计中的注意事项 三、工艺流程图的设计 四、生产工艺流程实例 第五节 生产工艺计算及设备设计选型 一、物料计算 二、主要技术经济指标 三、物料计算实例 四、设备选型 五、设备选型实例 第六章 鲜切果蔬的加工工艺及其单元操作 一、鲜切果蔬的加工工艺流程 二、工艺流程中的主要单元操作 三、单向流生产线 四、加工车间中的温度控制 五、不同加工单元的空气流动 六、废弃物流出及处理 七、清洗设备、材料和器皿 八、环境卫生与卫生程序 九、氯化处理 十、流通条件 十一、生鲜食品加工工艺举例 第七章 生鲜食品的保鲜包装技术 第一节 包装材料的选定 第二节 生鲜食品的气调包装保鲜 一、气调贮藏的概念 二、气调贮藏的原理 三、气调包装的薄膜种类与包装形式 四、气调保鲜包装薄膜的作用 五、气调包装保鲜中气体选择与作用 六、影响气调包装保鲜效果的因素 七、气调贮藏新技术 第三节 生鲜食品减压包装保鲜 一、减压包装保鲜的原理 二、减压包装保鲜的理论特点 三、减压包装保鲜的技术特点 四、减压包装保鲜存在的问题 第四节 鲜切果蔬气调包装保鲜设计的数学模型 一、鲜切果蔬包装后的呼吸过程与塑料薄膜的透气性 二、鲜切果蔬气调包装的数学预测模型 三、注意事项 四、气调包装的设计方法 五、几种常用的气调保鲜包装方法 六、气调保鲜包装的发展 第五节 生鲜食品的涂膜保鲜技术 一、多糖的保鲜机理 二、蛋白质膜 三、类脂 四、可食性膜保鲜机理 第八章 生鲜食品厂的卫生管理 第一节 厂区及车间的卫生管理 一、厂区的卫生管理 二、车间的卫生管理 第二节 生鲜食品厂人员的卫生与健康管理 一、卫生培训 二、健康检查与管理 三、个人卫生 第三节 生鲜食品原料的卫生管理与微生物控制 一、与新鲜果蔬有关的食源性病原体 二、采前管理 三、原料接收与检验 四、采收 第四节 生鲜食品加工过程的卫生管理及其微生物控制 一、微生物控制方法 二、生鲜食品加工过程中的微生物控制 三、包装过程中微生物的控制 四、生鲜食品贮藏及流通过程中微生物控制 第五节 质量追溯与召回系统 一、文件与记录的管理 二、质量追溯与召回系统的主要功能 第六节 HACCP管理体系的应用 一、工艺流程与研究方法 二、HACCP体系的建立 第七节 电解水在生鲜食品加工中的应用 一、强酸性电解水生成原理与特性 二、强酸性电解水杀菌机理与效果 三、影响强酸性电解水杀菌能力的因素 四、强酸性电解水在生鲜食品中的应用 五、强酸性电解水的安全性及应用前景 第八节 生鲜食品加工中常用的消毒杀菌剂 一、杀菌剂的选择 二、常用消毒杀菌剂 第九章 GMP在生鲜食品工厂设计的应用 第一节 良好生产规范概述 一、良好生产规范的原则 二、良好生产规范的分类 三、良好生产规范的内容 第二节 食品GMP在现代食品工厂设计中的要求 一、GMP的发展及应用 二、国际GMP对食品工厂设计、设施和设备的要求 三、GMP对我国非出口食品生产企业在工厂设计、设施和设备的要求 四、GMP对我国出口食品生产企业在工厂设计、设施和设备的要求 五、GMP对生鲜食品工厂建设的要求 第三节 食品GMP对生鲜食品生产车间设

## &lt;&lt;生鲜食品厂建厂指南&gt;&gt;

计的要求及设计 一、生产车间的安排及卫生等级划分 二、生产车间建筑结构要求及设计  
三、安全卫生设施的要求及设计 四、其他设施的要求 第四节 食品GMP对生鲜食品生产设备的要求 一、设备材质或设备制造材料要求 二、设计要求 三、安装及定位 四、设备选择的原则 第五节 食品GMP对工厂用水水质的要求及安全管理 一、生鲜食品厂用水对水质的要求 二、水的安全卫生管理 第十章 生鲜食品的品质评价 一、感官评价 二、营养价值评价 三、安全性评价 第十一章 生鲜食品的市场开发与经营 第一节 市场需求与产品开发 一、生鲜食品消费方式变化趋势 二、消费方式变化带来影响 第二节 生鲜食品质量与流通 一、生鲜食品采购的特点及采购模式 二、生鲜食品采购程序 三、生鲜食品采购量的控制 四、生鲜食品采购合同的内容规定 五、生鲜食品供应商的管理 第三节 经营管理与网络 一、来自供应链的优势和潜力 二、原有产业资源的支持作用 三、品牌效应 四、自建终端网络的软肋 五、终端网络与食品生产企业的关系定位 六、构建超市生鲜食品经营新型生态链 七、超市生鲜区的经营定位分析 第十二章 生鲜食品厂的环境保护与废弃物的综合利用 第一节 污水控制 一、几个主要参数的解释 二、食品工业废水的处理方法 第二节 生鲜食品工厂物料综合利用及废弃物的处理 一、食品工厂食品原料的综合利用 二、食品工厂有机废弃物的饲料利用 第十三章 生鲜食品厂建厂的技术经济分析 第一节 概述 第二节 技术经济分析的内容和步骤 一、技术经济分析的主要内容 二、技术经济分析的具体步骤 第三节 技术经济分析的指标及指标体系 一、收益类指标 二、消耗类指标 三、效益类指标 第四节 技术方案经济效果的计算与评价方法 一、技术方案的确定性分析 二、技术方案的不确定性分析 第五节 设计方案的选择 一、方案的综合分析 二、方案选择的原则 附录 参考文献

## &lt;&lt;生鲜食品厂建厂指南&gt;&gt;

## 章节摘录

二、消费方式变化带来影响 中国加入WTO之后，社会和经济正在逐步融入国际大市场，生鲜食品消费形态的变化会深深地影响连锁超市的经营方式与商品结构。

未来超市生鲜食品经营的重心将有所调整。

连锁超市生鲜食品经营的产生是迎合了消费者需求应运而生的，在未来的发展中也始终需要坚持其代表新消费需求的形象特征。

在新的生鲜食品消费方式逐步显现的时候，超市生鲜食品经营的重心也有必要及时做出调整。

就目前超市生鲜食品经营的主营项目，初级生鲜食品商品是生鲜食品商品结构的必需，销售量较大，但毛利普遍偏低；熟食中的快餐类产品面临着中低档餐饮店的竞争，存在一定的压力；以西式消费方式为主的面包类经营，由于消费方式的不同，其成长空间有限。

在当前中国的消费环境中，解决中国家庭的家庭代替餐（HMR）将为连锁超市生鲜食品经营带来了可持续发展的市场契机。

家庭代替餐（HMR）或“厨房工程”的市场开发实际上是在超市生鲜食品商品的基础上，为顾客提供不同加工程度的家庭配餐食品，从各种即食类食品 and 手抓食品到便于存储的冷冻冷藏食品，从加工净菜和半成品配菜到丰富多样的加工调理食品。

关注生鲜食品半成品和制成品的开发与经营组合，并有意识地把生鲜食品经营的重心向这个方向转移，这将会给超市生鲜食品经营带来良好的发展空间。

作为生鲜食品经营重心调整的延续，连锁超市所面临的巨大挑战就是如何有效地制订生鲜食品产品开发和经营策略，并使之得以实施，它与企业内部和生鲜食品供应链管理密切相关，而目前多数超市生鲜食品经营运作水平和对供应商的影响能力都比较低，很难在生鲜食品消费方式的变化过程中充分获利。

生鲜食品产品开发和经营策略包括：顾客群和消费方式分析、销售分析和产品开发指导、超市与供应商相互配合的产品开发协调机制、超市与供应商的品项制作分工、生鲜食品经营计划协调、生鲜食品配送支持等一系列开创性工作，所以超市生鲜食品经营重心转移并从生鲜食品供应链管理中获利，这将会是一个艰苦的、循序渐进的工作过程。

生鲜食品经营方式更加贴近消费需求。

超市生鲜食品经营本身是一个受季节、天气、消费方式和顾客群影响很大的项目，因此生鲜食品经营方式从商品管理角度出发，仅仅停留在体现超市商品归类管理的要求是远远不够的，还要从消费者的角度出发，体现出顾客的消费方式，发挥卖场在顾客消费过程中的引导作用，这对于生鲜食品经营者来说是一个更高的要求和挑战。

<<生鲜食品厂建厂指南>>

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>