第一图书网, tushu007.com

<<食品原料学>>

图书基本信息

书名：<<食品原料学>>

13位ISBN编号：9787303115402

10位ISBN编号：7303115404

出版时间：2010-10

出版时间：北京师范大学出版社

作者：孟祥萍 编

页数：236

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

内容概要

近年来，我国经济及旅游餐饮业迅速发展，人民生活水平日益提高，其基本膳食结构也随之发生了很大变化，越来越多的人崇尚健康饮食，因此，绿色食品、无公害食品越发成为当代人膳食原料的首选。
为普及教育，从应用性出发，本书编写组成员结合个人多年工作及教学经验，精选相关材料，完成《食品原料学》教材的编写。
　　本教材为普通高等教育“十一五”国家级规划教材。
依据理论性、科学性和实践性相结合的原则，本教材以能够指导实践为基准，坚持理论够用，突出实践应用，以使教材更适合于烹饪及餐饮服务专业、营养膳食专业教学及相关岗位培训使用。
　　本教材编写分工情况如下：孟祥萍编写第一、第二、第三、第四、第六、第七章，王美萍编写第八章，许荣华编写第五章并提供教材插图，姜慧编写第九章；由孟祥萍担任主编，编写完成后编写组成员共同对全书进行统稿。
　　本书在编写过程中，参阅了国内同行有关教材和资料，在此谨向有关教材的编者表示由衷的感谢，同时向我系烹饪教研室各位老师、院校领导以及出版社的相关人员表示衷心的感谢。

<<食品原料学>>

书籍目录

第一章　食品原料的诞生和发展状况　第一节　食品原料与烹饪加工技术　第二节　食品原料的发展状况　　一、食品原料的形成与完善　　二、食品原料资源简介第二章　食品原料学的概念、研究内容及方法　第一节　食品原料学的概念、研究范围及内容　　一、食品原料学的概念　　二、食品原料学的研究范围及内容　第二节　食品原料学的任务和研究方法　　一、食品原料学的任务　　二、食品原料学的研究方法第三章　食品原料的分类和品质鉴定　第一节　食品原料的分类　　一、食品原料分类的准则和意义　　二、分类方法　第二节　食品原料的品质鉴定　　一、食品原料品质鉴定的作用意义　　二、食品原料品质鉴定的方法第四章　食品原料的保鲜、储藏　第一节　食品原料在储存过程中的品质变化　　一、食品原料的自身特性　　二、外界不良条件对原料储藏的影响　第二节　食品原料的储存方法　　一、低温储藏法　　二、高温储藏法　　三、干燥储藏法　　四、盐腌和糖渍储藏法　　五、烟熏储藏法　　六、密封储藏法　　七、气调储藏法　　八、活养储藏法第五章　动物性食品原料　第一节　概述　　一、动物性原料的一般结构　　二、动物性原料的一般特性　第二节　家畜及其制品　　一、家畜的种类　　二、家畜肉的组织结构　　三、家畜肉的化学成分　　四、家畜肉在食品加工中的应用　　五、家畜肉的质量检验与保管　　六、肉制品　第三节　家禽及其制品　　一、家禽的类型特征　　二、家禽的代表品种　　三、家禽的品质特点和用途　　四、家禽肉的检验和保管　第四节　蛋类、乳类及其制品　　一、蛋类及蛋类制品　　二、乳类及其制品　第五节　水产及其制品　　一、动物性水产的化学成分　　二、动物性水产品的种类划分　　三、动物性水产品的种类代表　　四、动物性水产制品　　五、动物性水产品的品质鉴定及保存方法第六章　植物性食品原料　第一节　概述　　一、植物性原料的一般结构　　二、植物性原料的一般特性　第二节　蔬菜及制品　　一、蔬菜的分类　　二、常见的蔬菜品种　　三、蔬菜的品质检验及保管　第三节　食用茵类原料　　……第七章　食用调味品原料第八章　辅助食品原料第九章　食品发展趋势参考文献

章节摘录

插图：二、食品原料品质鉴定的方法影响食品原料品质的因素有很多。
食品原料绝大多数来自自然界的动植物，它们的品质往往受很多因素的影响，如原料的收获季节、原料的产地、原料的自然部位、原料的卫生状况以及原料的加工储存等因素。
在对其进行质量鉴定时应细致考虑。
（一）食品原料品质鉴定的依据和标准1.食品原料的固有品质食品原料的固有品质是指原料本身的食用价值，它包括原料的营养价值、口味、质地等指标。
原料的食用价值越大，品质就越好。
原料的固有品质与原料的品种、产地有着密切的关系。
2.食品原料的纯度和成熟度食品原料的纯度是指原料中主要成分所占的比例，特别是对复制品和加工制品，此标准更为重要。
食品原料的成熟度是指原料完成生长期的程度。
原料成熟度与原料生长时间、上市季节有关。
由此可见，食品原料的纯度越高，其成熟度恰到好处，品质就越好。
3.食品原料的新鲜度食品原料的新鲜度是鉴别食品原料品质最基本的标准，它包括原料的形态、色泽、水分、重量、质地、气味等。

编辑推荐

《食品原料学》：普通高等教育“十一五”国家级规划教材

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