

<<食品质量管理学>>

图书基本信息

书名：<<食品质量管理学>>

13位ISBN编号：9787501917051

10位ISBN编号：7501917051

出版时间：1995-2

出版时间：中国轻工业出版社

作者：冯叙桥

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>

## <<食品质量管理学>>

### 内容概要

本书系统地阐述了食品质量管理的有关知识。  
内容包括：食品质量管理概论等。

## <<食品质量管理学>>

### 书籍目录

#### 第一章 食品质量管理概论

##### 第一节 食品质量管理基本概念

- 一、食品质量
- 二、食品质量管理

##### 第二节 食品质量管理基础知识

- 一、质量和生产系统
- 二、质量与目标管理
- 三、食品质量基础工作
- 四、质量监督、质量审核与质量诊断
- 五、食品标准化

##### 第三节 食品质量管理的意义和作用

- 一、搞好食品质量管理有助于保障消费者身体健康
- 二、搞好食品质量管理是提高食品工业产品竞争力的重要手段
- 三、搞好食品质量管理有助于提高食品工业企业的经济效益

##### 第四节 食品质量管理的发展趋势

- 一、食品质量管理向全面质量管理发展
- 二、食品质量管理工作对掌握专门技术的要求将越来越高
- 三、计算机在食品质量管理中将得到更广泛的应用

#### 第二章 食品质量决策

##### 第一节 质量与经济

- 一、质量决策
- 二、质量的经济观点

##### 第二节 质量与社会

- 一、质量竞争
- 二、质量与价格
- 三、质量信誉
- 四、质量至善论
- 五、质量环境开发

##### 第三节 质量成本

- 一、质量成本项目
- 二、质量成本的分析研究

##### 第四节 新产品开发与设计

- 一、新产品的概念及其开发的意义
- 二、新产品开发的原则与方式
- 三、新产品开发的程序
- 四、新产品设计开发过程的质量管理

##### 第五节 优化试验

- 一、试验设计
- 二、优选法
- 三、正交试验法

#### 第三章 食品质量控制

##### 第一节 质量数据

- 一、产品质量的波动
- 二、数理统计在质量管理中的应用
- 三、质量数据的性质

## <<食品质量管理学>>

### 四、质量数据的收集方法

#### 第二节 质量控制的传统方法

一、分层法

二、检查表

三、直方图

四、排列图

五、因果图

六、散布图

七、控制图

八、其他常用的图表

#### 第三节 质量控制的新型方法

一、关联图法

二、KJ法

三、系统图法

四、矩阵图法

五、矩阵数据分析法

六、过程决策程序图法

#### 第四节 工序控制

一、现场质量管理

二、工序控制的有关概念

三、工序控制的方法

### 第四章 食品质量检验

#### 第一节 检验概述

一、有关检验的基本概念

二、质量检验计划

三、检验工作的强化

#### 第二节 抽样检验

一、抽样检验概要

二、抽验方案的操作特性曲线

三、抽验形式

四、抽验中的常用参数

五、计数抽验方案简介

六、计量抽验方案简介

#### 第三节 感官检验

一、概述

二、感官检验的统计方法

三、关于感官检验的几个问题

#### 第四节 检验采样

一、采样用具的要求和送样

二、采样方法

### 第五章 食品质量保持

#### 第一节 食品质量保持的重要性

一、食品质量与质量保持

二、影响食品质量保持的因素

三、食品质量保持的意义

#### 第二节 食品质量保持的途径

一、食品包装与质量保持

## <<食品质量管理学>>

- 二、食品保藏与质量保持
- 三、食品运销与质量保持
- 四、食品卫生与质量保持
- 第六章 食品卫生质量管理
- 第一节 食品卫生质量管理的内容和目标
- 一、食品卫生质量的重要性
- 二、食品卫生质量管理的组织形式和内容
- 三、食品卫生质量管理的目标
- 第二节 食品从业人员的健康检查
- 一、食品从业人员健康检查的必要性
- 二、食品从业人员健康检查的法律规定
- 三、健康检查与法律责任
- 四、加强食品从业人员的健康管理
- 第三节 食品生产企业建筑设计卫生要求
- 一、食品企业地段设置原则
- 二、食品厂、库建筑的卫生要求
- 第四节 食品生产经营过程的卫生质量管理
- 一、食品加工原辅料的卫生质量管理
- 二、食品加工过程的卫生质量管理
- 三、食品贮藏运销过程的卫生质量管理
- 第五节 食品生产经营的审批制度与卫生监督
- 一、食品生产经营的审批制度
- 二、食品卫生监督
- 第七章 食品安全质量管理
- 第一节 食品污染及其控制
- 一、食品污染途径
- 二、各种污染物对食品的污染
- 第二节 食品的安全性评价
- 一、食品安全性评价的意义和作用
- 二、食品安全性评价程序
- 三、食品中有害物质容许量标准的制订方法
- 第八章 食品工业企业全面质量管理
- 第一节 全面质量管理的概念和要求
- 一、全面质量管理的基本概念
- 二、全面质量管理的基本要求
- 第二节 全面质量管理的推行
- 一、推行全面质量管理是一场深刻的变革
- 二、推行全面质量管理的几点建议
- 附录
- 附录1常用正交表
- 附录25%（上行）与1%（下行）显著点的F值表
- 附录3Duncan's新复极差测验5%和1%SSR值表
- 附录4常态曲线下的面积表
- 附录5x<sup>2</sup>分布表
- 附录6正交试验设计方差分析BASIC程序
- 主要参考文献



<<食品质量管理学>>

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>