

<<现代食品工程高新技术>>

图书基本信息

书名：<<现代食品工程高新技术>>

13位ISBN编号：9787501920198

10位ISBN编号：7501920192

出版时间：1997-05

出版时间：中国轻工业出版社

作者：郑建仙

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>

<<现代食品工程高新技术>>

内容概要

本书从食品工程角度出发，系统介绍了现代食品工程的高新技术，扼要论述了它们的基本原理、涉及的主要装置及其在食品工业中的应用。

本书共分为8篇26章。

内容包括：食品粉碎、造粒新技术；食品工业能源新法应用技术；食品包装、杀菌新技术；食品分离新技术；食品保鲜新技术；冷冻关联食品加工技术；食品质构调整技术；生物技术在食品工业中的应用。

本书的读者对象主要为大专院校食品工程专业师生、从事食品专业的工程技术人员和科研人员等。

<<现代食品工程高新技术>>

书籍目录

- 第一篇 食品粉碎、造粒新技术
- 第一章 微粉碎和超微粉碎
- 第一节 粉碎理论
- 第二节 干法超微粉碎和微粉碎
- 第三节 湿法超微粉碎
- 第四节 粒度分布与测定
- 第五节 超微粉碎或微粉碎的应用
- 第二章 微胶囊造粒技术
- 第一节 总论
- 第二节 物理法微胶囊造粒技术
- 第三节 物化法微胶囊造粒技术
- 第四节 化学法微胶囊造粒技术
- 第五节 微胶囊造粒技术在食品工业中的典型应用
- 第二篇 食品工业能源新法应用技术
- 第三章 远红外线应用
- 第一节 远红外加热的原理
- 第二节 远红外加热设备
- 第三节 远红外加热在食品工业中的应用
- 第四章 微波应用
- 第一节 微波加热的原理
- 第二节 微波加热设备
- 第三节 微波加热在食品加工中的应用
- 第五章 水油混合深层油炸与真空油炸
- 第一节 油炸的基本理论和方法
- 第二节 水油混合式深层油炸技术
- 第三节 常用油炸工艺对食品营养价值的影响
- 第四节 真空低温油炸
- 第六章 过热蒸汽新法应用
- 第一节 过热蒸汽的性质
- 第二节 过热水蒸气的产生与设备
- 第三节 过热蒸汽在食品加工中的应用
- 第三篇 食品包装、杀菌新技术
- 第七章 高频电阻焊制罐
- 第一节 电阻焊制罐工作原理
- 第二节 高频电阻焊机
- 第三节 影响电阻焊罐焊接质量的因素
- 第四节 高频电阻焊制罐生产工艺与工艺要点
- 第八章 无菌包装
- 第一节 无菌包装的基本概念和基本原理
- 第二节 无菌包装材料及其杀菌方法
- 第三节 无菌包装设备与无菌包装过程
- 第九章 蒸煮袋与软罐头
- 第一节 蒸煮袋
- 第二节 软罐头
- 第三节 蒸煮袋强度的检测方法及其主要仪器

<<现代食品工程高新技术>>

- 第十章 超高温杀菌
 - 第一节 超高温杀菌的基本原理
 - 第二节 UHT瞬时杀菌的基本过程及设备
- 第十一章 欧姆杀菌和高压杀菌
 - 第一节 欧姆杀菌
 - 第二节 高压杀菌
- 第四篇 食品分离新技术
- 第十二章 膜分离技术
 - 第一节 膜分离的基本原理和方法
 - 第二节 膜分离装置及其流程
 - 第三节 膜分离在食品工业中的典型应用
- 第十三章 超临界流体萃取
 - 第一节 超临界流体萃取的基本原理和方法
 - 第二节 超临界流体萃取的过程系统及操作特性
 - 第三节 超临界流体萃取在食品工业中的应用
- 第十四章 液膜分离
 - 第一节 液膜分离的基本原理
 - 第二节 液膜体系 液膜和它包裹的内相
 - 第三节 液膜分离的工艺流程及其应用
- 第五篇 食品保鲜新技术
- 第十五章 气调保鲜
 - 第一节 基本原理与分类
 - 第二节 气调保鲜的条件与管理
 - 第三节 气调冷藏库
 - 第四节 薄膜封闭层气调方法
 - 第五节 减压贮藏
- 第十六章 电离辐射保鲜
 - 第一节 电离辐射的基本原理
 - 第二节 食品辐射保鲜的基本效应
 - 第三节 辐射在食品保鲜中的应用
- 第六篇 冷冻关联食品加工技术
- 第十七章 冷冻浓缩
 - 第一节 冷冻浓缩的理论和方法
 - 第二节 冷冻浓缩装置系统及应用
- 第十八章 冷冻干燥
 - 第一节 冷冻干燥的理论基础
 - 第二节 冷冻干燥装置
 - 第三节 冷冻升华干燥在食品工业中的应用
- 第十九章 流化速冻
 - 第一节 食品冻结过程与速冻原理
 - 第二节 流态化速冻方法
 - 第三节 食品流化速冻装置
 - 第四节 蔬菜、水果流态化冻结工艺
- 第二十章 冷冻粉碎
 - 第一节 冷冻粉碎原理
 - 第二节 冷冻粉碎设备
 - 第三节 冷冻粉碎技术在食品加工中的应用

<<现代食品工程高新技术>>

第七篇 食品质构调整技术

第二十一章 蒸煮挤压

第一节 蒸煮挤压技术的基本概念和理论

第二节 挤压机主要部件

第三节 挤压过程中物质成分的变化

第四节 挤压机操作

第五节 挤压食品工艺介绍

第二十二章 气流膨化

第一节 气流膨化的特点与工艺

第二节 气流膨化机的主要部件及工作原理

第三节 典型气流式膨化机的结构

第八篇 生物技术在食品工业中的应用

第二十三章 酶促反应工程

第一节 酶学基础

第二节 酶反应动力学

第三节 酶反应器

第四节 酶反应技术在食品工业中的应用

第二十四章 微生物反应工程

第一节 微生物学基础

第二节 微生物反应动力学

第三节 微生物反应器

第二十五章 动植物细胞培养技术

第一节 动植物细胞培养技术基础

第二节 动植物细胞的生长与代谢

第三节 动植物细胞反应器

第四节 动植物细胞培养技术在食品工业中的应用

第二十六章 食品工业废弃物处理和利用

第一节 食品加工废物的回收和利用

第二节 食品工业废水的处理和排放

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>