

<<食品冷藏学>>

图书基本信息

书名：<<食品冷藏学>>

13位ISBN编号：9787501930036

10位ISBN编号：7501930031

出版时间：2001-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：冯志哲

页数：535

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>

<<食品冷藏学>>

内容概要

新鲜优质的食品与人民健康有着非常密切的关系，随着我国副食品生产的不断发展和对外贸易的需要，对保持食品原有的外观和质量的要求也越来越高。

而冷冻食品是保持食物新鲜品质和风味的最佳方法，它不仅使食品具有卫生、优质、简便、多样的特点，而且也具有理论上合理、制作上系统化的特点。

利用冷冻法来加工食品，以保持其新鲜品质已被世界各国广泛应用，并取得很好效益。

近十多年来，我国冷冻食品业发展很快，各种冷冻食品的生产量和消费量在迅速增加，冷冻与冷藏技术人员正在迅速增多，迫切需要冷冻食品方面的理论和生产工艺技术知识。

但有关这方面的书籍较少，因此我们编写了《食品冷藏学》一书，以适应冷冻食品厂技术人员和大专院校有关食品专业教学和科研人员的实际需要。

<<食品冷藏学>>

书籍目录

绪论第一章 食品原料性及冷藏加工原理 第一节 食品化学成分 一、蛋白质 二、糖类 三、脂类 四、酶 五、维生素 六、矿物质(无机盐) 七、水 第二节 食品的变质 一、由微生物引起的变质 二、由酶引起的变质 三、由非酶引起的变质 第三节 食品的冷藏原理

第二章 食品的冷却 第一节 食品冷加工的目的和温度范围 第二节 食品在冷却过程中的热量传递 一、仪器表面失去的热量 二、食品内部热量的传递 三、食品表面热量的传递 四、食品内部温度的降低 第三节 食品的冷却速度与时间 一、平坂状食品 二、圆柱状食品 三、球状食品 第四节 食品冷却方法和设备 一、冷风冷却 二、冷水冷却 三、碎冰冷却 四、真空冷却 第五节 食品冷却时的变化 一、水分蒸发 二、冷害 三、移臭(串味) 四、生理作用 五、成熟作用 六、脂类的变化 七、淀粉老化 八、寒冷收缩

第三章 食品的冻结 第一节 食品在冻结时的变化 一、物理变化 二、组织变化 三、化学变化 四、生物和微生物的变化 第二节 食品冻结过程中的冻强水量和冰结晶 一、冰结晶条件 二、冻结率 三、食品冻结曲线和最大冰晶生成带 四、冻结速度与冰结晶分布 第三节 冻结时所放出的热量

.....第四章 食品冻结方法和冻结装置第五章 食品的冻藏第六章 冻结食品的解决第七章 肉的冷加工第八章 水产品的冷加工第九章 禽类的新冷加工第十章 鲜蛋的冷加工第十一章 果蔬的冷加工第十二章 调理食品的冻结第十三章 冷冻食品的品质质量管理第十四章 食品的冷藏运输第十五章 食品冷藏库的管理与卫生附录参考文献

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>