

<<食品工程全书（第3卷）>>

图书基本信息

书名：<<食品工程全书（第3卷）>>

13位ISBN编号：9787501945368

10位ISBN编号：7501945365

出版时间：2005-1

出版时间：轻工业

作者：萧家捷编

页数：858

字数：1250000

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>

<<食品工程全书 (第3卷)>>

内容概要

《食品过程工程》共分9章，有食品工厂设计，食品工厂管理、食品营销、食品研究与开发，其余6章介绍控制产品质量的具体措施，即：法规段通用标准、食品产品标识、食品安全与卫生、良好生产操作规程(GMP)以及危害分析关键制点(HACCP)。

本书的特点有五：(1) 比较系统而全面地介绍了食品工程中的各个环节，从工厂设计、原料特性、单元操作、成品包装，到工厂管理、食品营销、安全卫生、法规及标准，一卷在手，可供多方面的参考。

(2) 本书除在编写过程中参阅了国内外最新资料外，特别重点介绍已在食品生产中应用的新技术。

(3) 遵照理论联系实际的原则，本书的内容既有基础理论，又有实际应用。

(4) 食品原料多来自农副产品，具有生物特性，而且成分十分复杂，在加上过程中往往发生多种生物化学变化。

(5) 食品安全卫生，是当前普遍重视的问题，本书除将食品安全作为一章外，又将食品工业的良好生产操作规程(GMP)和危害分析关键控制点(HACCP)一并编入此工具书，供从业人员随时参阅，这一项保证食品安全的重要措施。

<<食品工程全书 (第3卷)>>

书籍目录

第三卷 食品工业工程 1 食品工厂设计 1.1 设计概述 1.2 食品工厂厂址选择与总平面布置 1.3 食品工厂工艺设计 1.4 食品工厂工艺生产性辅助设施 1.5 食品工厂建筑结构 1.6 食品工厂给水排水 1.7 食品工厂供电 1.8 食品工厂供热 1.9 食品工厂采暖通风与空气调节 1.10 食品工厂制冷 1.11 食品工厂压缩空气站 1.12 食品工厂的环境保护 1.13 食品工厂的消防 1.14 工程概算 1.15 技术经济 2 食品法规与标准 2.1 概述 2.2 食品标准体系 2.3 我国标准的分类 2.4 我国有关食品的法律、法规及标准 2.5 与食品工程建设有关的法律、法规及标准 2.6 有关食品的国际法规及标准 3 食品工厂管理 3.1 概述 3.2 食品工厂生产管理 3.3 食品工厂经营管理 4 食品营销 5 新产品研究与开发 6 食品标签 7 食品安全性 8 良好生产作业规范 (GMP) 9 危害分析关键控制点 (HACCP) 主要参考文献

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>