

<<食品工艺学>>

图书基本信息

书名：<<食品工艺学>>

13位ISBN编号：9787501956098

10位ISBN编号：750195609X

出版时间：2007-1

出版时间：中国轻工业

作者：夏文水 编

页数：473

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>

## &lt;&lt;食品工艺学&gt;&gt;

## 内容概要

《食品工艺学》教材内容共八章。

第一章绪论，建立了掌握食品专业知识所需的一些重要食品概念和提及了理解本书内容所需的理论基础，介绍了国内外食品工业的发展和前景以及食品工艺学的范围，使学生对该课程的学习有一个明确的目标并激发学习的兴趣。

第二章食品脱水，介绍了利用水分活度保藏食品的原理和方法。

第三章涉及与热加工有关的基本技术，包括巴氏杀菌、热烫和商业灭菌。

第四章食品冷冻，介绍了降低温度延长货架期的原理与技术。

第五章介绍了腌制发酵和烟熏三种有效的传统食品保藏原理，由这些方法加工的食品往往都是具有民族特色的食品；增加了半干半湿食品保藏一节。

第六章介绍了以防腐和抗氧化为主的食品化学保藏原理。

第七章介绍了食品辐射保藏原理。

第六章和第七章是作为现在实际生产中应用的冷（或非热）杀菌技术。

第八章介绍了肉类制品、水产制品、乳制品、果蔬制品、饮料、糖果巧克力和谷物制品等典型食品加工工艺，其工艺实例都是工业化大规模生产的大类食品；重点在食品原料特性和影响品质的加工关键操作上，这些不同产品工艺的介绍有利于学生理解产品和加工之间的关系。

## 作者简介

夏文水，1982年和1985年在中国药科大学药化专业分别获得学士和硕士学位；1989年在无锡轻工大学食品科学与工程专业获得博士学位；1993年被国家公派赴意大利ANCONA大学做博士后研究工作。1989年留校至今，现任江南大学食品科学与技术国家重点实验室和食品学院教授、博士生导师，食品学科带头人、水产加工与贮藏工程研究所所长，享受国务院政府特殊津贴；中国水产学会水产品加工与综合利用专业委员会委员，中国化学会甲壳素研究会副主任，江苏省“333跨世纪学术、技术带头人培养工程”培养对象、江苏省普通高等学校“青蓝工程”中青年学术带头人；江苏省苏北星火产业开发带技术建设先进工作者。

长期从事食品科学与技术的基础研究和水产品加工研究。

曾主持参加完成“八五”、“九五”、“十五”国家科技计划、国家自然科学基金、国家农业成果转化资金、部省科研计划等重点项目20项；现主持承担“十一五”国家高技术研究发展(863)计划、国家自然科学基金资助项目；获教育部科学技术进步一等奖1项、二等奖1项、省级科技进步二等奖1项、三等奖2项；发表学术论文260余篇，其中SCI、EI收录论文60篇；获中国授权发明专利9项，申请专利8项；编写出版食品加工方面的著作10部。

## &lt;&lt;食品工艺学&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 绪论 第一节 食品的概念 第二节 食品加工工艺 第三节 食品工业及其发展趋势 第四节 食品工艺学的研究内容和范围 主要参考文献第二章 食品的脱水 第一节 食品干燥原理 第二节 食品的干燥机制 第三节 干制对食品品质的影响 第四节 食品的干制方法 第五节 干制品的包装与贮藏 主要参考文献第三章 食品的热处理和杀菌 第一节 热处理原理 第二节 热处理技术 第三节 热处理与产品质量 主要参考文献第四章 食品冷冻 第一节 食品冷冻保藏原理 第二节 食品的冷却和贮藏 第三节 低温气调贮藏 第四节 食品的冻结和冻藏 第五节 冻制品的包装和贮藏 主要参考文献第五章 食品的腌渍发酵和烟熏处理 第一节 食品的腌渍保藏 第二节 食品的发酵保藏 第三节 仪器的烟熏处理 第四节 半干半湿食品第六章 食品的化学保藏 第一节 食品化学保藏的定义和特点 第二节 仪器防腐剂及其使用 第三节 抗氧化剂 主要参考文献第七章 食品的辐射保藏 第一节 概述 第二节 辐照的基本概念 第三节 食品辐照保藏原理 第四节 辐照对食品质量的影响 第五节 辐照在食品保藏中的应用 第六节 食品辐照的安全与法规 主要参考文献第八章 食品加工工艺 第一节 肉类制品 第二节 水产制品 第三节 乳制品 第四节 果蔬制品 第五节 软饮料 第六节 糖果巧克力制品 第七节 谷物制品 主要参考文献

<<食品工艺学>>

编辑推荐

《食品工艺学》作者发表学术论文260余篇，其中SCI、EI收录论文60篇；获中国授权发明专利9项，申请专利8项；编写出版食品加工方面的著作10部。

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>