第一图书网, tushu007.com

<<食品微波加工技术>>

图书基本信息

书名：<<食品微波加工技术>>

13位ISBN编号：9787501964888

10位ISBN编号：7501964882

出版时间：2008-8

出版时间：中国轻工业出版社

作者：(德) (舒伯特Schubert) (H.) (德) (雷吉

页数：253

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

内容概要

《食品微波加工技术》共分3篇、16章。
第1篇为原理篇，共分5章。
全篇系统介绍了微波加工原理及食品的介电性等相关理论，同时还阐述了微波加热与食品介电性以及食品微波加工与营养及感官质量的关系，为微波食品的工业化生产及大规模食品微波加工设备的研制提供了重要的理论依据。
第2篇为应用篇，共分6章。
全篇结合了大量的工业生产实例，介绍了微波加工技术在食品烘焙、干燥、漂烫、解冻等食品工业领域的广泛应用，同时还介绍了微波食品包装等方面的内容。
第3篇为测试与过程控制篇，共分5章。
全篇阐述了食品微波加工过程控制与微波食品品质的关系及影响因素，介绍了微波加工过程控制体系及测试方法，并将现代计算机数据处理及测试技术融合于微波加工过程测试及控制中，同时结合实例介绍了食品微波工业化加工过程的相关测试及控制。

<<食品微波加工技术>>

书籍目录

第1篇　原理篇1　食品微波加工介绍：原理和技术1.1　引言1.2　定义和规则1.3　电磁理论1.4　微波技术1.5　本章总结1.6　参考文献1.7　附录：符号2　食品的介电性2.1　引言2.2　食品的介电性：一般特性2.3　影响食品介电性的因素2.4　部分食品的介电性2.5　介电性研究的相关资料及未来发展趋势2.6　参考文献3　食品介电性的测试3.1　引言3.2　测试技术：封闭式结构3.3　测试技术：开放式结构3.4　食品介电性的深入分析3.5　本章总结3.6　参考文献3.7　附录：符号4　微波加热与食品介电性4.1　引言4.2　微波加热与食品的介电性4.3　微波与介电性的相互作用4.4　微波加热的测量4.5　影响微波加热的变量4.6　优化利用微波加热的产品配方设计4.7　未来发展趋势4.8　参考文献5　微波加工与食品营养及感官质量5.1　引言5.2　微波与食品成分的交互作用5.3　水果、蔬菜和药草微波干燥与其营养及感官质量5.4　水果、蔬菜和药草微波漂烫、冷却与其营养及感官质量5.5　面团系统5.6　肉类5.7　风味与褐变5.8　参考文献第2篇　应用篇6　食品微波加工技术：总论6.1　引言6.2　工业微波辐射器6.3　食品微波加工技术的应用6.4　未来发展趋势6.5　参考文献7　微波烘焙7.1　引言7.2　微波烘焙原理7.3　微波烘焙工艺与设备7.4　微波烘焙的优缺点7.5　微波与烘焙食品主要成分的交互作用7.6　微波在食品烘焙中的应用7.7　未来发展趋势7.8　相关资料7.9　参考文献8　微波干燥8.1　引言8.2　微波干燥产品的品质8.3　微波干燥与其他干燥方法相结合8.4　微波干燥在食品工业中的应用8.5　微波干燥建模8.6　参考文献9　微波漂烫9.1　引言9.2　漂烫与酶失活9.3　微波漂烫与传统方法的比较9.4　微波漂烫在食品工业中的应用9.5　微波漂烫的优点9.6　微波漂烫的缺点9.7　未来发展趋势9.8　相关资料9.9　参考文献10　微波解冻和回温10.1　引言10.2　传统解冻和回温系统10.3　电方法10.4　微波解冻建模10.5　商业微波解冻系统10.6　结论及未来发展趋势10.7　参考文献11　微波食品包装11.1　引言11.2　微波食品中影响温度分布的因素11.3　惰性包装容器11.4　包装材料11.5　活性包装容器11.6　未来发展趋势11.7　参考文献第3篇　测试与过程控制篇12　微波炉的加热性能测试12.1　引言12.2　影响食品加热的因素：输出功率12.3　影响食品加热的因素：再热性12.4　烹调与再热程序的确定方法12.5　微波炉加热特性的确定12.6　结论与未来发展趋势12.7　参考文献13　微波加工中温度分布的测定13.1　引言13.2　测定温度分布的方法13.3　不同温度图绘制方法的物理学原理13.4　测定实例：微波加热模型的MRl分析13.5　结论13.6　参考文献14　提高微波过程控制14.1　引言14.2　工业化微波设备的一般设计问题14.3　微波加工过程控制系统14.4　食品微波加工过程控制系统实例14.5　未来发展趋势14.6　相关书籍14.7　参考文献15　微波加工热分布均匀性的改善15.1　引言15.2　微波加工过程中的热分布及其均匀性15.3　与均匀性相关的加热效果15.4　有关加热均匀性的应用实例15.5　改善加热均匀性的手段——微波加工建模15.6　提高微波加热均匀性的技术和方法15.7　在特定食品及其加工中的应用15.8　未来发展趋势15.9　相关资料15.10　参考文献16　微波加热过程仿真16.1　引言16.2　建模技术及智能软件包16.3　微波加热仿真实例16.4　未来发展趋势16.5　参考文献16.6　附录：符号16.7　注释

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