

<<冷冻食品科学与技术 - 国外现代食>>

图书基本信息

书名：<<冷冻食品科学与技术 - 国外现代食品科技系列>>

13位ISBN编号：9787501973996

10位ISBN编号：7501973997

出版时间：2010-4

出版时间：中国轻工业出版社

作者：埃文斯

页数：302

字数：450000

译者：许学勤

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>

## <<冷冻食品科学与技术 - 国外现代食>>

### 内容概要

本书不失为一部较全面涵盖冷冻食品知识体系，反映最新研究背景和发展动态的专著。

本书第一部分为冷冻食品共性内容，包括冷冻食品的相关性质、冷冻食品营养安全问题、冷冻过程数学模型、制冷系统设计与选用及新型冷冻过程等。

第二部分，除主要冷冻食品内容(肉、鱼、果蔬、焙烤产品及甜食等)分章单独介绍以外，增加了为市场开发冷冻食品的章节。

最后一部分，为冷冻食品冷链环节内容，包括贮藏、运输、展示和家庭使用，涉及各环节食品品质维持的最新手段及指南，也包括了立法与标准方面的内容。

此外，作为独立章节收入本书的冷冻干燥，就冻干产品品质相关问题的分析阐述有独到之处。

从整书内容来看，本书属于分章综述专业书，因此，标题内容应为专业读者所熟悉。

纵观全书，译者感受到其特点是逻辑系统、内容新颖、观点前瞻。

译者相信，本书应能为冷冻食品工业科技人员、高校食品专业师生及对冷冻食品知识感兴趣的读者提供帮助。

## 书籍目录

1 冷冻食品的热性质与冰晶形成 1.1 引言——食品中的水 1.2 食品的冷冻 1.3 冷冻食品的解冻 1.4 冷冻过程的热物理性质及其测量和应用 1.5 物理性质的应用 参考文献2 冷冻对食品营养和微生物学性质的影响 2.1 引言 2.2 肉、禽和鱼 2.3 蔬菜和水果 2.4 乳品 2.5 烘焙制品 2.6 未来趋势 2.7 结论 参考文献3 冷冻过程建模 3.1 引言 3.2 解析解 3.3 经验公式 3.4 传导方程的数值解 3.5 传热与传质的耦合 3.6 过冷和晶核化效应 3.7 高压冷冻与解冻 3.8 冷冻过程中的热机械效应 3.9 液体食品的冷冻 3.10 结论 参考文献4 制冷系统与冷冻设施的设计与选用 4.1 引言 4.2 制冷循环 4.3 制冷循环的能量效率评估 4.4 制冷剂的选择 4.5 为加工过程选择最佳制冷系统 4.6 性能参数的形成 4.7 招标过程 4.8 如何设计能量效率 4.9 如何进行环境可持续性的设计 4.10 如何设计使用适应性大的系统 4.11 制冷设备的维护和操作5 沉浸和新型冷冻过程 5.1 食品冷冻工业过程需要创新以改善人类健康和生活质量 5.2 冷冻模式的现状及传统冷冻技术 5.3 利用水力流态化和可泵送冰悬液实现单体速冻 5.4 高压冷冻 5.5 磁共振冷冻 5.6 基于空气循环的冷冻系统 5.7 其他非传统冷冻方法及结论 参考文献6 肉类冷冻 6.1 冷冻速率 6.2 冷冻系统 6.3 接触式冷冻机 6.4 低温液冷冻 6.5 特定产品的冷冻 6.6 回温与表面冻结 6.7 肉和肉制品的冻藏 6.8 贮藏室类型 6.9 结论 参考文献7 鱼类冷冻 7.1 引言 7.2 冷冻前的影响 7.3 冷冻参数的影响 7.4 冷冻方法 7.5 冷冻后处理 7.6 技术发展趋势 7.7 冷冻的立法问题 7.8 食品品质与冷冻速率 参考文献8 果蔬的冷冻 8.1 引言 8.2 冷冻果蔬的品质和安全性 8.3 传统冷冻技术 8.4 新技术 参考文献9 焙烤与甜食产品的冷冻 9.1 焙烤产品 9.2 冷冻甜食 参考文献10 市场冷冻产品的开发与方便餐的冷冻 10.1 引言 10.2 方便餐市场 10.3 制备与组合 10.4 健康与安全 10.5 PPP和TTT问题 10.6 冷冻-冷却技术 10.7 真空冷冻技术 参考文献11 冻藏 11.1 冷冻食品的品质下降 11.2 冻藏期间的温度平衡 11.3 冷冻食品的货架期 11.4 冷冻食品的包装 参考文献12 冷冻干燥 12.1 引言 12.2 冷冻干燥的食品原料科学 12.3 设备和操作 12.4 冷冻干燥的数学模型 12.5 测量与控制 12.6 品质方面 12.7 其他冷冻干燥方法 12.8 结论 参考文献13 冷冻食品的运输 13.1 运输与贮藏 13.2 运输模式 13.3 热负荷 13.4 老化 13.5 新鲜与冷冻产品运输的比较 13.6 标准和分类 13.7 运输系统 13.8 能量标签 13.9 限制值 13.10 用于冷藏运输的材料未来 参考文献14 冷冻零售展示 14.1 引言 14.2 分类 14.3 设计 14.4 操作 14.5 环境问题 14.6 结论 参考文献15 冷冻食品的消费者处理 15.1 引言 15.2 消费者行为 15.3 家用冰箱 / 冷冻箱的制冷系统 15.4 家用冷冻箱的温度 15.5 包装袋内霜的形成 15.6 家用冷冻器中贮藏冷冻食品对品质的影响 15.7 家庭冷冻 15.8 家庭解冻 15.9 消费者建议 15.10 能耗标签 参考文献

编辑推荐

如今可以成功地利用冷冻技术来保藏几乎原始状态的食品。这就有可能在世界范围内利用冷冻方式运输食品。由于冷冻可以防止微生物生长，因此冷冻食品可以长期贮存；不需使用防腐剂或添加剂来延长货架寿命。冷冻增加了食品制造和供应的灵活性，这意味着食品可以在接近最佳品质条件下进行配送和运输。本书讨论保藏食品的最新冷冻技术及确保安全、高品质冷冻食品生产的最佳措施。内容也涉及一些新技术，这些新技术已经引起人们注意并且有可能对未来食品工业产生更大的影响。

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>