

<<食品专业英语文选>>

图书基本信息

书名：<<食品专业英语文选>>

13位ISBN编号：9787501976652

10位ISBN编号：7501976651

出版时间：2010-9

出版时间：中国轻工业出版社

作者：许学勤 主编

页数：362

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;食品专业英语文选&gt;&gt;

## 前言

据估计,全国设有食品专业的高等院校有140余所,招生人数每届达5000人以上。这些食品专业或其相关专业在其教学计划中均设有食品专业英语课,课程内容不一,取决于各自专业的特定方向以及任课教师的主观随意性。

同时,讲授方法也不甚相同。

据调查,讲授方法基本上有三种:以讲课为主的方式,课堂指导与课余自学相结合的方式,课余辅导为主的方式。

方法多变、各显神通。

一般认为,专业英语课采取以讲课为主的方式对高年级大学生似无必要。

而采取课余辅导为主的方式又往往流于形式。

因此一般认为,采取课堂指导与课余自学相结合的方式似较合适。

按照专业教学计划程序,专业英语课属后期课程,一般有大学基础英语课作先导。

因此在授课前,学生已基本具备基础英语语法和一般词汇的基础。

专业英语课的主要任务是引导学生进入专业英语文献的阅读。

要完成这一步,根据我们的教学经验,学生的第一个困难是专业词汇的贫乏。

尤其是我们这样的一个包罗万象的食品专业,光是各种各样水果、蔬菜和鱼类的名称,就足使学生望而生畏。

更何况经过加工之后的形形色色食品的名称,使学生眼花缭乱,目不暇接。

至于科技文献的语法,学生一般没有什么特殊的困难,食品科技文献并不例外。

不过,由于食品行业的复杂性、行业历史的悠久性、食品与人们日常生活的相关性,因此长期形成的通俗行家语言的表达方式时有出现,这可能也是造成学生阅读时困难的原因之一。

基于上述原因,我们组织了有关专业英语课程的任课教师与英语专业教师,合作编写了这部教科书,取名《食品专业英语文选》,它取材范围广,共32课,囊括了大食品专业中各行业的大量专用词,以丰富学生的专业英语词汇。

每课的篇幅较大,适合于在自学基础上进行课堂指导的教学方式。

各课备有译文,以便自学。

有了译文作对照,注释中对大多数一般专用词便不重复加注了。

部分词的注释着重在词的引申转译、词义的具体化和抽象化、词的搭配和词量的增减等方面。

另外,有了译文对照,句的注释便着重在复杂难句的句子成分的分析、行家习惯语句的分析,以及特殊疑难结构的分析上。

必须指出,32课略为多些,目的是提供选用余地。

在采用本书作为教材时,必须根据各自食品专业的方向和内容,作出适当的取舍。

## <<食品专业英语文选>>

### 内容概要

高福成主编的《食品专业英语文选》(第一版)自1991年出版发行以来,被我国众多高校的食品专业英语课程用做教材。

然而,由于国内外食品工业和食品专业技术已经发生了较多变化,且我国食品行业国际交流范围也有很大拓展,因此,作为食品专业教材用书,《食品专业英语文选》的内容和范围同样需要更新、拓展,以跟上行业和专业的发展需要。

为此,我们编写了《食品专业英语文选》(第二版)。

本书基本保留了第一版的格式和风格,分设英文正文(Txt)、疑难句剖析(Notes)、参考译文、阅读材料(Reading Material)和专业词汇表(Glossary)。

## &lt;&lt;食品专业英语文选&gt;&gt;

## 书籍目录

Lesson 1 Text Food Industry Notes 参考译文食品工业 Reading Material Food Glossary Lesson 2 Text Water Notes 参考译文水 Reading Material Water as Nutrients Glossary Lesson 3 Text Carbohydrates Notes 参考译文碳水化合物 Reading Material Modified Starches and Starch to Sugar Conversion Glossary Lesson 4 Text Proteins Notes 参考译文蛋白质 Reading Material Amino Acids Glossary Lesson 5 Text Lipids Notes 参考译文脂质 Reading Material Essential Fatty Acids Glossary Lesson 6 Text Vitamins and Minerals Notes 参考译文维生素和矿物质 Reading Material History of Vitamins Glossary Lesson 7 Text Food Additives Notes 参考译文食品添加剂 Reading Material Non-nutritive Sweeteners Glossary Lesson 8 Text Food Microbiology Notes 参考译文食品微生物学 Reading Material Numbers of Microorganisms in Food Glossary Lesson 9 Text Fermentation Notes 参考译文发酵 Reading Material Fermentation in Food Processing and Its History Glossary Lesson 10 Text Physical Properties of Foods Notes 参考译文食品的物理性质 Reading Material Electrical Properties Glossary Lesson 11 Text Food Dispersions Notes 参考译文食品分散体 Reading Material An Abstract about Food Dispersion Glossary Lesson 12 Text Food Preservation Notes 参考译文食品保藏 Reading Material Modified Atmosphere Glossary Lesson 13 Text Food Processing Notes 参考译文食品加工 Reading Material History of Food Processing Glossary Lesson 14 Text Unit Operations in Food Processing Notes 参考译文食品加工单元操作 Reading Material New Processing Methods Glossary Lesson 15 Text Food Packaging Notes 参考译文食品包装 Reading Material Nutrition Labels Glossary Lesson 16 Text Thermal Treatment and Thermal Processing Notes 参考译文热处理与热加工 Reading Material Ultra High-Temperature (UHT)/Aseptic Processes Glossary Lesson 17 Text Food Concentration Notes 参考译文食品浓缩 Reading Material Changes During Concentration Glossary Lesson 18 Text Food Dehydration and Drying Notes 参考译文食品脱水与干燥 Reading Material Two Types of Dryer Glossary Lesson 19 Text Food Freezing Notes 参考译文食品冷冻 Reading Material Change and Stability in Frozen Foods Glossary Lesson 20 Text Extrusion Cooking Notes 参考译文挤压蒸煮 Reading Material Selecting an Extruder Glossary Lesson 21 Text Membrane Separation Notes 参考译文膜分离 Reading Material Fouling Phenomena Glossary Lesson 22 Text Meat and Meat Products Notes 参考译文肉与肉制品 Reading Material Storage of Fresh Meat Glossary Lesson 23 Text Milk and Milk Products Notes 参考译文乳与乳制品 Reading Material Milk Separation Glossary Lesson 24 Text Poultry and Eggs Notes 参考译文家禽和蛋 Reading Material Poultry Meat / Egg Products Glossary Lesson 25 Text Principles of Baking Notes 参考译文烘焙原理 Reading Material Bread and Its ' History Glossary Lesson 26 Text Confectionery and Chocolate Products Notes 参考译文糖果与巧克力制品 Reading Material Confectionery Manufacturing Glossary Lesson 27 Text Fruit Juices Notes 参考译文果汁 Reading Material Juice Labeling Glossary Lesson 28 Text Beverages Notes 参考译文饮料 Reading Material Coca-Cola Glossary Lesson 29 Text Food Safety Notes 参考译文食品安全 Reading Material Food Safety Policy Glossary Lesson 30 Text Hazard Analysis and Critical Control Points Notes 参考译文危害分析与关键控制点 Reading Material Prerequisite Programmes of HACCP Glossary Lesson 31 Text Good Manufacturing Practice (GMP) Notes 参考译文良好操作规范 Reading Material Sanitation in the Food Industry Glossary Lesson 32 Text Sanitation in Food Plant Notes 参考译文食品工厂卫生 Reading Material Cleaning and Disinfection Glossary Lesson 33 Text Food Quality Notes 参考译文食品质量 Reading Material The Distinction between Food Quality and Food Safety Glossary Lesson 34 Text Shelf-life of Food Products Notes 参考译文食品货架期 Reading Material Predicting Shelf-life Glossary 总词汇表附录 食品专业相关的主要国际机构及网址 食品专业相关的国外主要高校院系及网址 食品专业相关的国外主要英文期刊及网址参考文献

## 章节摘录

8.3 食品中的微生物类型 微生物学分析表明食品存在许多类型微生物。

然而,我们只关心食品中主要的微生物类型以及那些引起腐败和对健康有危害的微生物。

动物尸体上的主要细菌有假单胞菌、微球菌、芽孢杆菌、不动杆菌、乳酸杆菌和类棒状杆菌。

许多样品中存在大肠杆菌、金黄色葡萄球菌、产气荚膜梭菌和沙门氏菌。

产品贮存温度和包装材料对新鲜肉中主要微生物的类型有影响。

禽和鱼肉中发现的微生物类型与新鲜红肉中的类似。

海产鱼类产品中存在弧菌属微生物。

其他存在于鱼类之中或表面的微生物类型有芽孢杆菌、微杆菌、微球菌、莫拉氏菌、假单胞菌、节杆菌、不动杆菌、黄杆菌以及类棒状杆菌。

乳和蛋属于动物类产品,含有与肉禽类似的细菌种类。

与植物产品相关的微生物有多种类型。

在加工过程中,初始菌群分布在整个产品,并带有其他微生物。

大多数果蔬内部或表面的细菌既不会造成腐败,也不会对健康产生危害。

在绿色蔬菜色拉中,最普遍存在的微生物种类是乳酸杆菌和明串珠菌,此外还有克雷伯氏菌、肠杆菌和沙雷氏菌。

革兰氏阴性的欧文氏菌是最为重要的蔬菜腐败菌。

其他蔬菜中存在的微生物有产气单胞菌、产碱菌、芽孢杆菌、棒状杆菌、黄杆菌、微球菌、假单胞菌和黄色单胞菌。

水果中重要的微生物有霉菌,如青霉、链格孢霉、曲霉。

乳酸菌会导致果汁腐败。

曲霉、镰刀霉和青霉之类的霉菌存在于如谷物和花生的干燥产品中。

有若干类酵母在食品腐败中起重要作用,尤其是水果和含糖类食品的腐败。

另外,酵母也是有益的发酵菌并可用于单细胞生产。

<<食品专业英语文选>>

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>