

<<厨房用调理食品研究与开发>>

图书基本信息

书名：<<厨房用调理食品研究与开发>>

13位ISBN编号：9787501980994

10位ISBN编号：7501980993

出版时间：2011-6

出版时间：中国轻工业出版社

作者：张懋

页数：298

字数：450000

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>

<<厨房用调理食品研究与开发>>

内容概要

调理食品 (Prepared foods) 又称方便预制食品, 特指近20年来国际上迅速发展起来的由工业化生产的各种大众化配方食品, 其最大特点是具有一定的配方要求和工程程序的工业化生产, 其加工、保存、运输、销售和食用等环节具有省事、省时、省原料、省燃料、体积小以及废料可加工成饲料等优点。可以说它是现代营养学、食品工艺学、食品冷藏学、现代包装学等学科相结合的产物。

由孙金才编著的《厨房用调理食品研究与开发》可供高等院校食品工程、农产品加工工程及食品加工专业师生以及相关研究院 (所) 和企业的研究及开发人员参考。

<<厨房用调理食品研究与开发>>

书籍目录

- 第一章 厨房用调理食品概论
 - 第一节 厨房用调理食品的概念、分类及特点
 - 第二节 厨房用调理食品的市场前景及加工现状
 - 第三节 厨房用调理食品产业中存在的问题及对策
 - 第四节 厨房用调理食品的物流状况、消费趋势及营销现状
- 第二章 厨房用调理食品加工的质量保证与控制体系
 - 第一节 有关厨房用调理食品加工质量的概念
 - 第二节 厨房用调理食品加工质量控制总体规则
 - 第三节 厨房用调理食品生产中的卫生问题
 - 第四节 厨房用调理食品质量评价方法
 - 第五节 厨房用调理食品加工过程的有害动物控制和微生物控制
 - 第六节 结合HACCP质量管理体系的厨房用调理食品加工质量管理规范
- 第三章 厨房用调理食品的包装
 - 第一节 厨房用调理食品的包装概述
 - 第二节 厨房用调理食品的包装材料及其性能
 - 第三节 厨房用调理食品包装容器的规格和包装系统
 - 第四节 厨房用调理食品包装材料的选择标准
 - 第五节 典型厨房用调理食品的包装实例
- 第四章 厨房用调理食品的配送体系
 - 第一节 厨房用调理食品配送体系的发展趋势
 - 第二节 厨房用调理食品配送所需的批量存放冷库
 - 第三节 厨房用调理食品配送所需的销售库
 - 第四节 厨房用调理食品配送用车辆及运输
 - 第五节 典型厨房用调理食品的配送实例
- 第五章 厨房用调理食品的保藏原理及方法
 - 第一节 厨房用调理食品的冷加工速冻保藏原理及方法
 - 第二节 厨房用调理食品的热加工罐装保藏原理及方法
 - 第三节 厨房用调理食品的脱水干燥保藏原理及方法
 - 第四节 厨房用调理食品的非热处理保藏原理及方法
 - 第五节 厨房用调理食品的腌制和糖制保藏原理及方法
 - 第六节 典型盐藏、酸藏和糖藏的厨房用调理食品加工范例简介
- 第六章 厨房用调理食品的原料特点及各类厨房快速辅助处理方法
 - 第一节 调理食品用植物类原料的组成及营养特点
 - 第二节 调理食品用动物类原料的组成及营养特点
 - 第三节 厨房用调理食品的快速辅助处理特点及其产品类别
 - 第四节 厨房用调理食品的典型DIY新概念产品举例
- 第七章 典型厨房用调理食品的加工新技术及其实例
 - 第一节 脱水预制型厨房用调理食品的加工技术及其实例
 - 第二节 冻结预制型厨房用调理食品的加工技术及其实例
 - 第三节 冷藏预制型厨房用调理生鲜食品的保鲜新技术及其研究实例
 - 第四节 罐装预制型厨房用调理食品的加工技术及其实例
 - 第五节 油炸预制型厨房用调理食品的加工技术及其实例
 - 第六节 制汁预制型厨房用调理方便食品的加工技术及其实例
- 参考文献

<<厨房用调理食品研究与开发>>

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>