

<<食品包装技术>>

图书基本信息

书名：<<食品包装技术>>

13位ISBN编号：9787501981519

10位ISBN编号：7501981515

出版时间：2012-1

出版时间：科尔斯、麦克道尔、科万、蔡和平 中国轻工业出版社 (2012-01出版)

作者：(英) 科尔斯 (英) 麦克道尔 (英) 科万 著

页数：233

译者：蔡和平

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>

<<食品包装技术>>

内容概要

《国外现代食品科技系列：食品包装技术》汇集了欧美等发达国家食品包装研究、开发、生产前沿的数十位资深学者、专家和工程技术人员，较为全面地阐述了现代食品包装的发展、最新研究成果和食品包装技术的诸多方面。

这对于我国从事食品生产经营管理、食品包装作业和食品包装设计的工程技术人员进一步提高食品包装技术水平，更好地创新食品包装，具有极高的借鉴价值。

《国外现代食品科技系列：食品包装技术》共分10章。

第1章介绍食品包装和食品包装设计与开发。

第2章讲述生物变质机理和食品保藏方法。

第3章讨论包装产品质量和货架寿命。

第4章探讨用于食品市场营销系统的运输包装。

第5、6、7、8章分别涉及金属容器、玻璃容器、塑料制品、纸和纸板。

第9章和第10章依次介绍活性包装和气调包装（MAP）。

<<食品包装技术>>

作者简介

作者：（英国）科尔斯（Richard Coles）（英国）麦克道尔（Derek McDowell）（英国）科万（Mark J.Kirwan）译者：蔡和平

<<食品包装技术>>

书籍目录

1概论 1.1引言 1.2包装的发展历史 1.3食品供应与包装的保护作用 1.4包装的社会价值 1.5包装的定义与基本功能 1.6包装目的 1.7包装设计与开发 1.8小结 参考文献 2食品生物变质和保藏方法 2.1引言 2.2食品生物变质的动因 2.3食品保藏方法 参考文献 3包装产品的质量和货架寿命 3.1引言 3.2影响产品质量和货架寿命的因素 3.3化学 / 生物化学过程 3.4微生物过程 3.5物理和物理化学过程 3.6从包装到食品的迁移 3.7小结 参考文献 4食品营销系统的运输包装 4.1引言 4.2物流包装的功能 4.3物流活动——特殊和综合问题 4.4运输性能试验 4.5包装材料和系统 4.6小结 参考文献 5金属罐 5.1金属罐市场概况 5.2容器的性能要求 5.3容器设计 5.4制罐原材料 5.5制罐工艺 5.6制盖工艺 5.7涂布、覆膜和上油墨 5.8食品和饮料的金属包装工艺 5.9罐装食品的货架寿命 5.10内部腐蚀 5.11应力开裂腐蚀 5.12铝合金饮料罐盖的环境应力开裂腐蚀 5.13硫变色 5.14外部腐蚀 5.15小结 参考文献 6玻璃容器食品包装 6.1引言 6.2食品包装玻璃容器的特性 6.3玻璃和玻璃容器的制造 6.4封口选择 6.5玻璃包装食品的热加工 6.6塑料套封和装饰的可能性 6.7理论强度和实际强度 6.8玻璃瓶包装的设计和说明书 6.9包装——玻璃容器应用中应做的努力 6.10环境概况 6.11玻璃作为营销工具 参考文献 7塑料在食品包装中的应用 7.1引言 7.2塑料包装的制造 7.3用于包装的各种塑料 7.4塑料涂布薄膜 7.5二次加工 7.6印刷 7.7硬质塑料容器的印刷和贴标 7.8食品接触与阻隔性能 7.9密封性和封缄物 7.10如何进行选择 7.11蒸煮袋 7.12环境与废弃物处理问题 附录 参考文献 8纸和纸板包装 8.1引言 8.2纸和纸板——纤维来源和纤维分离（制浆） 8.3纸和纸板加工 8.4包装纸和纸板 8.5纸和纸板的特性 8.6纸与纸板的附加功能 8.7纸和纸板的包装设计 8.8包装类型 8.9系统 8.10环境概况 参考文献 9活性包装 9.1引言 9.2脱氧剂 9.3二氧化碳脱除剂 / 释放剂 9.4乙烯脱除剂 9.5乙醇喷雾剂 9.6防腐剂 9.7干燥器 9.8除气味剂 9.9温控包装 9.10食品安全、消费者可接受性和有关法律法则 9.11小结 参考文献 10气调包装 第一部分气调包装气体、材料和设备 10.A1引言 10.A2气体环境 10.A3包装材料 10.A4气调包装机 10.A5MAP质量安全措施 第二部分主要食品类型 10.B1鲜红肉 10.B2鲜家禽 10.B3熟肉、腌肉和肉制品 10.B4鱼和鱼制品 10.B5水果和蔬菜 10.B6乳制品 参考文献

章节摘录

版权页：插图：7.3.3 聚酯（PET或PETE）聚酯是由羧酸和醇反应生成的酯单体经缩聚而成，根据所用单体的不同，相应的有很多种类型的聚酯。

对苯二酸与乙烯—乙二醇聚合反应生成PET（聚对苯二甲酸乙二醇酯）。

PET可以通过吹塑或压模成型为PET膜，也可通过吹塑、注塑、发泡以及在纸板上挤压涂布或挤压成片等形式实现热成型。

通过双向拉伸得到的透明PET薄膜与通过挤出拉伸得到的OPP在本质上是同一类型的。

大多数聚酯薄膜的厚度可小于12 μm ，复合薄膜厚度则可达2001 μm 。

通常情况下，PET薄膜在制造过程中不需加入任何添加剂。

经定向后，聚酯材料比其他塑料具有更好的耐热性和机械强度。

聚酯中存在许多自由基可与其他化学物发生反应，因此其表面易与油墨相互作用，耐化学性也不如PE和PP等聚烯烃材料。

PET的熔点比PP要高许多，约为260，且受加工工艺条件影响，在180以下不会热收缩。

因此PET对于蒸汽杀菌、蒸煮袋、微波加热或传统辐射加热炉等场合都是理想的耐高温包装材料。

即使在一100以下的极低温度下，PET薄膜仍能保持柔性。

PET膜具有一定的热封性，也可与PE膜复合以提高热封性。

经PVDC涂布的PET膜具有更好的阻气性和热封性。

PET本身的阻氧性一般，但镀上铝箔后其阻氧和防潮性能有极大的改善。

镀铝PET膜与EVA双面复合后具备较高的热封性，可用于咖啡的真空包装和液体的盒中袋包装。

此外，还可用于要求较高阻氧性、防紫外线及高脂肪含量小吃食品的挠性包装。

金属镀膜PET在微波加热食品包装中作为基材。

反面印刷的PET薄膜作为成型—充填—封口的袋的外层，在与热封辊接触时具有耐热性。

无定形注塑级PET可用作成型产品的基材，而热封型PET用作盖，这类包装可在微波炉或传统烤箱中进行食品的重新加热（注：所有聚合物在熔融态都是无定形的，快速冷却时聚合物分子链的随机状态被定形，而缓慢冷却时分子进行重新排列形成较为稳定的结晶态。

对于PET，无定形状态下它是韧性好且透明的材料，而在结晶态下则呈白色且易脆断）。

PET薄膜经镀铝并和PP或HDPE复合后提高了强度和耐破度，可用于蒸煮袋包装的反面印刷层。

PET也可进行二氧化硅涂布以提高阻隔性，同时保留了透明、可蒸煮及可微波加热的特性。

<<食品包装技术>>

编辑推荐

《食品包装技术》汇集了欧美等发达国家食品包装研究、开发、生产前沿的数十位资深学者、专家和工程技术人员，较为全面地阐述了现代食品包装的发展、最新研究成果和食品包装技术的诸多方面。这对于我国从事食品生产经营管理、食品包装作业和食品包装设计的工程技术人员进一步提高食品包装技术水平，更好地创新食品包装，具有极高的借鉴价值。

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>