

<<果蔬制品安全生产与品质控制>>

图书基本信息

书名：<<果蔬制品安全生产与品质控制>>

13位ISBN编号：9787502558512

10位ISBN编号：7502558519

出版时间：2005-4

出版时间：化学工业出版社

作者：张欣

页数：594

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>

## <<果蔬制品安全生产与品质控制>>

### 内容概要

果蔬制品是人们生活的必需品，在改善饮食结构、丰富饮食文化、提高饮食水平、促进身心健康等方面都起到一定作用，其安全卫生状况关系重大。

本书共分九章，分别介绍果蔬制品的基本特征和优质果蔬制品原料、果蔬制品的食品安全及安全保证的前提条件，包括制品原料的采购、运输和贮存，生产过程中可能引入的危害及控制；安全的果蔬制品生产技术；果蔬制品安全性和营养性的检测；HACCP体系在果蔬制品生产企业中的应用。

本书可供果蔬制品生产企业技术管理人员和品控人员、技术工人，质量检验、商品检验等部门工作人员参考使用，亦适合高等院校相关专业师生使用。

## &lt;&lt;果蔬制品安全生产与品质控制&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 我国果蔬制品的基本特征第一节 果蔬制品的营养价值一、水果类二、蔬菜类第二节 影响果蔬加工制品品质的内在因素一、影响果蔬制品颜色的物质——色素二、影响果蔬制品风味的物质——香味物质三、影响果蔬制品口感的物质四、影响果蔬制品组织质地的物质第二章 优质果蔬制品原料第一节 优质果蔬制品原料的产地环境要求一、通用要求二、优质水果产地环境要求三、优质蔬菜产地环境要求四、优质果蔬原料产地工业、生活废物施用要求第二节 生产优质果蔬制品原料农药和肥料的使用一、生产优质果蔬制品原料农药的使用二、生产优质果蔬制品原料肥料的施用第三节 果蔬制品对原料品种、成熟度和采收的要求一、原料的成熟期和新鲜度二、各类果蔬制品原料品种、成熟度和采收的要求第四节 主要优质水果类原料的生产一、柑橘二、苹果三、葡萄四、山楂五、草莓六、芒果第五节 蔬菜原料一、果菜类二、根茎菜类三、叶菜类第三章 果蔬制品的食品安全第一节 果蔬制品的污染和败坏现象一、果蔬制品的污染二、果蔬制品的败坏变质第二节 果蔬制品中的生物性危害及其控制一、果蔬制品中细菌性危害二、真菌危害三、病毒危害四、寄生虫危害五、天然毒素的危害第三节 果蔬制品中的化学危害及其控制一、原料中的农药残留对果蔬制品食品安全性的影响二、原料中含有的工业有害物质对果蔬制品的污染三、原料中含有的放射性物质对果蔬制品的污染四、食品添加剂的不正确使用对果蔬制品安全性的影响五、硝酸盐和亚硝酸盐对果蔬制品安全性的影响六、亚硝胺、苯并[a]芘对果蔬制品的污染七、食品容器、包装材料的不正确使用对果蔬制品的污染第四节 果蔬制品易出现的物理危害及控制一、果蔬制品中物理性危害的来源二、食品中物理危害的控制第五节 人类面临新的食品安全争论热点一、辐照食品安全性二、转基因食品的安全性第四章 果蔬制品加工企业食品安全保证的前提条件第一节 果蔬加工生产的策划和设计一、果蔬加工生产的策划二、果蔬加工生产的设计第二节 果蔬加工生产的硬件准备一、果蔬加工企业的环境卫生与工厂布局二、生产车间和仓储间的基本设施三、果蔬加工企业硬件设施的建设实例——果蔬罐藏制品加工企业实罐车间的建立四、运输工具五、果蔬加工企业生产用水和冰的准备第五章 优质果蔬制品原料的采购、运输和贮存第六章 果蔬加工生产过程中可能引入的危害及其控制第七章 安全、营养的果蔬制品生产第八章 果蔬制品食品安全性和营养性的检测第九章 HACCP体系在果蔬制品生产企业中的应用附录 果蔬汁产品HACCP法规附录 部分果蔬制品生产和检验规范参考文献

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>