

<<食品加工业>>

图书基本信息

书名：<<食品加工业>>

13位ISBN编号：9787502562977

10位ISBN编号：7502562974

出版时间：2005-1

出版时间：化学工业出版社

作者：郭顺堂

页数：419

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>

## <<食品加工工业>>

### 内容概要

绿色食品是遵循可持续发展原则，按照既定方式生产，经专门机构认定，许可使用绿色食品标志，无污染的安全，优质、营养类食品。

本书是绿色食品食品加工的基础培训教程，主要介绍谷物及粮食制品、糖、油料与油脂，大豆与植物蛋白、肉与肉制品、牛乳与乳制品、嗜好性饮料、调味品的生产与加工技术，还介绍了食品添加剂的使用及食品工业清洗技术。

本书可供从事绿色食品生产加工的工作人员使用，亦可供生产企业管理干部及有关大专院校相关专业师生参考使用。

## 书籍目录

第一章 绿色食品加工概述第一节 绿色食品加工的基本原则一、绿色食品定义二、加工过程对食品安全性和营养成分的影响三、绿色食品加工的基本原则第二节 绿色食品加工过程质量控制一、绿色食品加工工厂的布局 and 卫生条件二、绿色食品加工设备要求三、绿色食品加工工艺四、绿色食品包装要求第三节 绿色食品加工中食品添加剂的使用原则一、食品添加剂及其作用二、食品添加剂的安全性评价三、绿色食品加工中食品添加剂使用原则主要参考文献第二章 谷物及粮食制品加工第一节 大米及大米制品的加工一、大米二、大米加工制品第二节 小麦及面制品的加工一、小麦粉二、小麦粉及面制品的加工第三节 玉米类制品的加工一、玉米的种类二、玉米制品与加工法第四节 薯类与淀粉制品一、薯类二、薯类制品三、薯类淀粉主要参考文献第三章 糖第一节 砂糖一、砂糖的种类二、生产工艺第二节 淀粉糖一、淀粉糖的种类二、淀粉糖的生产主要参考文献第四章 油料与油脂加工第一节 油脂的组成与功能一、油脂的概念与化学组成二、油脂的理化性质三、油脂的重要功能第二节 油脂的劣化与控制油脂的劣化及机理一、油脂的劣化及机理二、控制劣化的方法第三节 油料的种类及植物油脂的加工一、油料种类及特点二、油脂的制取工艺三、油脂的精炼四、油脂产品的加工工艺主要参考文献第五章 大豆与植物蛋白第一节 大豆与其他豆类一、大豆的主要成分二、大豆制品的加工第二节 植物蛋白的加工一、大豆蛋白二、其他蛋白第三节 豆类及制品一、红小豆二、绿豆三、菜豆四、蚕豆主要参考文献第六章 肉与肉制品第一节 屠宰和检验一、畜禽屠宰前的准备和管理二、屠宰加工三、宰后检验及处理第二节 肉的结构一、肌肉的结构二、肉的成熟第三节 肉的组成与性质一、肉的部位和品质二、肉的一般成分三、肉的嫩度四、肉的颜色五、各种肉的特征第四节 肉制品加工一、肉制品的种类与规格二、肉制品加工主要参考文献第七章 牛乳与乳制品加工第一节 牛乳的组成和性状一、牛乳的组成二、牛乳的物理性状第二节 牛乳的成分特征一、酪蛋白二、乳脂肪三、乳糖四、其他第三节 乳制品加工一、液态奶二、乳粉三、酸乳与乳饮料四、干酪五、炼乳六、冰淇淋七、稀奶油八、奶油九、乳制品与乳成分的关系主要参考文献第八章 嗜好性饮料第一节 酒类一、酒的分类二、酿造酒三、蒸馏酒第二节 茶一、茶的种类和品质二、茶叶中的主要化学成分三、绿茶、红茶、乌龙茶的加工工艺第三节 饮料一、碳酸饮料二、果蔬汁饮料三、含乳饮料的生产工艺四、植物蛋白饮料的加工五、瓶装饮用水生产工艺六、固体饮料的生产主要参考文献第九章 调味品第一节 酱油一、酱油的种类二、酱油的色、香、味三、酱油的加工工艺第二节 酱一、酱的种类二、酱的风味三、酱的加工工艺第三节 醋一、食醋的酿造原理二、固态发酵法制醋三、液体发酵法制醋第四节 果蔬酱一、果酱二、番茄酱第五节 食盐与化学调味品一、食盐的种类与加工二、味素三、其他调味品主要参考文献第十章 方便食品第一节 方便食品的特征与种类一、方便食品的定义及特征二、方便食品的分类第二节 方便食品生产加工一、干制品的加工二、罐头三、软罐头四、冷冻制品主要参考文献第十一章 食品添加剂第一节 食品添加剂概述一、食品添加剂的定义二、食品添加剂的分类三、对食品添加剂的一般要求第二节 乳化剂一、概述二、乳化剂的实际应用第三节 增稠剂一、增稠剂的性质二、增稠剂的功能及应用第四节 膨松剂一、膨松剂的功能与作用原理二、膨松剂的应用与功效第五节 着色剂、护色剂、漂白剂一、着色剂二、人工合成食用着色剂三、食用天然着色剂四、食品护色剂五、漂白剂第六节 调味剂一、酸味剂二、甜味剂三、苦味、咸味物质四、增味剂第七节 香料、香精一、香味剂的物理特性和使用功效二、食用香料三、食用香精四、香味剂在食品中的应用第八节 增香剂第九节 防腐剂一、定义二、防腐剂的作用机理与正确使用三、防腐剂与其他方法的结合使用四、其他因素对防腐剂作用的影响五、常用食品防腐剂六、绿色食品对防腐剂使用要求第十节 抗氧化剂第十一节 营养强化剂一、使用营养强化剂应注意的问题二、在营养强化过程中要注意强化剂的有效性三、营养强化剂使用方法第十二节 食品酶制剂一、概论二、食品酶制剂的来源和安全要求三、食品加工中酶制剂的命名与分类四、食品酶制剂的使用五、食品酶制剂在食品加工中的应用主要参考文献第十二章 食品工业清洗技术一、生鲜食品的清洗二、盛食品玻璃容器的清洗三、食品加工设备和机器的清洗主要参考文献

## &lt;&lt;食品加工业&gt;&gt;

## 媒体关注与评论

前言 绿色食品事业经过十几年发展，产品结构已经发生了巨大变化，从初级农产品占绝对优势逐步转变为以深加工产品为主体。

2003年底，绿色食品深加工产品占产品总数的40.9%，初加工产品占26.7%，初级产品则降至32.4%，食品加工业在绿色食品事业发展中的作用日益突出。

但是，各类食品加工方法和生产工艺复杂多样，如何将绿色食品的基本原则与食品加工的生产实践相结合，是目前绿色食品研究的一个薄弱环节。

本教材编写过程中，力求解决两个问题：第一，尽量全面介绍现有各类食品加工工艺和技术，使读者、绿色食品从业人员能够掌握食品加工的基础知识和实际生产工艺；第二，将绿色食品的生产原则、生产工艺贯穿、结合到生产、加工实践中，以补充绿色食品研究工作中的不足。

因而，本教材的编写既继承了现有的绿色食品加工工艺成果，又加入了编者对绿色食品加工规律的认识和探索。

本教材共分十二章，第一章绿色食品加工概述，详细介绍了绿色食品加工的基本原则和加工过程中如何对食品质量进行控制；第二章至第十章，分别阐述了不同产品的生产方法和生产工艺，并将绿色食品生产要求贯穿其中；第十一章、第十二章将影响绿色食品加工的两个重要环节食品添加剂和食品工业清洗技术进行了单独论述，以突出其重要性。

编者力图通过如此构架全书，达到内容全面，重点突出，便于读者掌握绿色食品加工的脉络的目的。

本书编写过程中得到了农业部乳品质量检测中心张宗城高级工程师的大力指导，在此我们表示衷心的感谢！

由于我们知识、水平所限，且绿色食品加工技术发展日新月异，本书肯定存在不尽完善之处，恳请广大读者批评指正。

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>