

<<食品辐照加工技术>>

图书基本信息

书名：<<食品辐照加工技术>>

13位ISBN编号：9787502563332

10位ISBN编号：7502563334

出版时间：2005-1

出版时间：第1版 (2005年1月1日)

作者：汪勋清

页数：293

字数：359000

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>

<<食品辐照加工技术>>

内容概要

本书是《现代食品加工新技术丛书》中的一本。

本书主要介绍食品辐照加工技术的基本原理、加工工艺、技术经济可行性、辐照检疫、辐照食品质量管理、辐照食品商业化和国际贸易,较全面地反映了粮食产品、园艺产品、畜禽产品、水产品、功能食品的辐照加工技术的发展现状和前景。

全书内容丰富,资料翔实,可供食品储藏加工、食品科学、食品质量与安全等领域的科技人员、管理人员和企业生产人员参考,也可以作为农业院校、综合性大学相关专业的教学参考书。

<<食品辐照加工技术>>

书籍目录

第一章 食品辐照加工技术概述 第一节 食品辐照加工技术的概念、特点和发展过程 一、食品辐照技术的概念 二、食品辐照技术的特点 三、食品辐照技术的发展过程 第二节 食品辐照技术的应用和技术经济可行性 一、食品辐照技术的应用领域 二、食品辐照推荐的剂量范围 三、食品辐照技术的经济效益 第三节 食品辐照技术发展现状和展望 一、食品辐照法规的协调 二、辐照装置的研发和应用 三、应用辐照技术保证食品的卫生安全 四、应用辐照技术进行检疫处理 五、食品辐照的复合处理 六、辐照食品包装材料的研究和应用 七、辐照食品的公众接受性 八、辐照技术商业化和国际贸易 参考文献第二章 食品辐照的基本原理 第一节 辐射的定义和类型 一、射线和X射线 二、电子束辐射 三、激发和电离 四、辐射剂量 第二节 食品辐照的化学效应 一、水分 二、酶 三、氨基酸和蛋白质 四、糖类 五、脂类化合物 六、维生素 第三节 食品辐照的活体生物效应 一、食品辐照的活体生物效应概述 二、病毒的辐照效应 三、细菌的辐射效应 四、酵母和霉菌的辐照效应 五、昆虫和螨类的辐照效应 六、食源性寄生虫的辐照效应 七、植物食品的辐照效应 第四节 辐照食品的卫生安全性 一、辐照食品卫生安全性概述 二、辐照食品的毒理学评估 三、辐照食品的营养安全性 四、辐照食品的微生物学安全性 五、辐照食品与放射性 六、辐照食品的包装 参考文献第三章 食品辐照设施和加工工艺 第一节 辐射剂量学与安全防护基础 一、辐射剂量学基础 二、辐射安全防护概论 第二节 辐照装置的类型与运行安全 一、辐射源 二、辐照装置的分类和组成 三、辐照装置运行中的辐射安全 第三节 食品辐照加工工艺与质量控制 一、食品辐照加工工艺 二、食品辐照加工质量控制 参考文献第四章 谷物和豆类及其制品的辐照加工技术 第一节 谷物和豆类辐照加工特点和应用 一、谷物和豆类辐照技术的特点 二、谷物和豆类辐照加工技术应用概述 三、谷物和豆类的辐照杀虫技术 四、谷物和豆类的辐照杀菌技术 第二节 辐照处理与谷物和豆类及其制品的品质第五章 辐照技术在园艺产品、调味品和功能食品中的应用第六章 辐照技术在畜禽产品加工中的应用第七章 水产品辐照加工技术第八章 辐照检疫技术在农产品中的应用第九章 辐照食品质量管理与标准体系第十章 食品辐照技术商业化和辐照食品国际贸易附录

<<食品辐照加工技术>>

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>