

<<食品冷冻加工技术>>

图书基本信息

书名：<<食品冷冻加工技术>>

13位ISBN编号：9787502563820

10位ISBN编号：7502563822

出版时间：2005-1

出版时间：化学工业

作者：李勇

页数：325

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>

## <<食品冷冻加工技术>>

### 内容概要

《食品冷冻加工技术》介绍了冷冻冷藏食品的化学成分、物理化学基础、食品及其原料的热物理性质、食品冷冻的制冷技术、食品的冷却与冷藏、食品的冻结与冻藏、食品材料的玻璃化、冷冻浓缩、冷冻干燥、冷却与冻结装置、冷藏库和冷藏链等内容。

《食品冷冻加工技术》可供冷冻食品生产加工企业的技术人员使用，可供食品科学专业、制冷专业及营销等专业的高校师生使用。

## &lt;&lt;食品冷冻加工技术&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 绪论一、我国古代的冷藏技术二、制冷技术的发展历史三、食品冷藏与冻结技术的发展四、国内外冷冻食品的发展现状五、食品冻干技术的发展历史与现状第二章 食品冷冻的制冷技术第一节 制冷的基本原理一、热力循环的概念二、制冷的基本原理第二节 制冷常用的方法一、相变制冷二、气体等熵膨胀制冷三、绝热放气制冷四、节流效应制冷五、涡流制冷六、珀尔帖效应制冷与辐射制冷第三节 冷冻浓缩的基本原理一、冷冻浓缩的基本原理二、冷冻浓缩中的冻结方式三、冰晶-浓缩液的分离第四节 食品冻干的基本原理一、水的相平衡及压温图二、物料中水分的冻结三、冷冻干燥中的传热和传质第三章 食品冷冻保藏原理第一节 食品的化学组成一、食物原料的基本构成二、食品的化学组成第二节 食品冷藏保鲜原理一、食品的变质二、食品的冷藏原理第三节 水的相图和冻结特性一、水和冰的相图二、降温曲线三、过冷和成核四、水溶液的冻结特性五、融化过程的特点六、冻结和融化过程中的渗透现象第四节 食品的冻结特性一、食品材料的初始冻结温度二、食品中未冻结水的质量分数的计算方法第五节 食品冷冻中的玻璃化转变一、前言二、玻璃化转变温度及影响因素三、玻璃化转变在冷冻食品加工中的应用第六节 食品的超高压冷冻技术一、超高压下水的状态二、超高压冷冻保藏三、小结第四章 食品冷藏工艺技术第一节 食品冷藏工艺一、冷藏的条件和控制要素二、食品物料的冷藏工艺和技术第二节 食品的气调储藏一、气调储藏的发展概况二、气调储藏的原理三、气调储藏的方法四、气调储藏的优点五、高温库制冷系统六、气调库制冷系统的特点七、气调储藏的应用前景第三节 食品冷藏与气调储藏实例一、食品冷藏实例二、气调储藏实例第五章 食品冻藏工艺技术第一节 食品的冻结与解冻一、食品的冻结点二、食品的冻结率三、食品的冻结曲线与最大冰晶生成带四、食品的冻结速度五、食品冻结中放出的热量六、食品的冻结时间估算七、食品的冻结方法八、食品的解冻第二节 食品的冻藏工艺一、食品冻藏期间的变化二、畜禽肉的冻藏三、鱼类的冻藏四、蛋的冻藏五、冻藏食品管理第三节 食品的冷冻浓缩工艺一、冷冻浓缩的原理二、冷冻浓缩的特点三、冷冻浓缩装置四、冷冻浓缩的应用与前景第四节 食品的速冻工艺技术一、蔬菜的速冻加工技术二、水果的速冻加工技术三、水产品的速冻加工技术四、冷冻调理食品的速冻加工技术五、中式菜肴的速冻加工技术第五节 冻干食品加工技术一、概述二、冻干果蔬的加工三、其他冻干制品的加工第六节 冷食品的加工技术一、生产冷食所用原辅料二、冰棒的生产技术三、冰淇淋与雪糕的生产技术第六章 冷藏与冻藏设备第一节 冷却装置和冻藏装置一、冷却装置二、空气冻结装置三、间接接触冻结装置四、直接接触冻结装置第二节 冷藏库的设计基础一、冷藏库的分类二、冷藏库的组成与布置三、冷藏库的制冷工艺计算四、冷负荷的估算方法五、冷藏库的隔热与防潮第三节 冷藏库使用与管理一、正常使用冷藏库，保证安全生产二、入库前的准备工作三、努力降低干耗，保证产品质量四、合理码垛，提高库房利用率第四节 冷藏库及冷藏过程中的卫生管理一、冷藏库的卫生和消毒二、食品冷藏过程中的卫生管理三、冷冻食品的微生物控制第五节 食品冷藏链一、冷藏链的概念二、国外冷藏链发展概况三、我国冷藏链的发展概况四、食品冷藏链的组成五、冷藏运输六、冷藏柜和冰箱附录一 易腐食品低温储藏推荐条件附录二 冷库内允许混合储藏的食品分类表参考文献

<<食品冷冻加工技术>>

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>