第一图书网, tushu007.com

<<食品工程技术原理>>

图书基本信息

书名：<<食品工程技术原理>>

13位ISBN编号：9787502564322

10位ISBN编号：7502564322

出版时间：2005-2

出版时间：化学工业

作者：宋纪蓉

页数：265

字数：424000

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

内容概要

食品工程技术原理是食品科学与工程专业本科学生必修的专业基础课。
本书内容新，涵盖面广，重点介绍了国内外食品工程技术领域的最新研究与应用成果。
全书共分12章，从各个方面详细介绍了食品的干燥技术、保藏技术、保鲜技术、辐照加工技术、杀菌技术、微粒化技术、分离技术、浓缩与结晶技术、微波与远红外加工技术、微胶囊造粒技术、膨化技术以及食品的生物技术等内容。

本书适合理工院校食品科学、食品工程及相关专业学生使用，亦可供相关科技人员参考。

<<食品工程技术原理>>

书籍目录

第1章 食品的干燥技术　1.1 概述　1.1.1 食品物料中水分存在的形式　1.1.2 食品物料湿含量的表示方法　1.1.3 水分活度　1.1.4 水分活度与食品的保藏性　1.1.5 干燥介质的特性　1.1.6 食品物料与干燥介质间的平衡关系　1.1.7 干燥机理　1.2 食品的冷冻干燥技术　1.2.1 冷冻干燥的原理　1.2.2 冷冻干燥装置　1.3 食品的喷雾干燥技术　1.3.1 雾化形式及喷雾器　1.3.2 喷雾干燥室和液滴在干燥室中的干燥　1.3.3 喷雾干燥装置系统　1.3.4 喷雾干燥与食品加工第2章 食品的保藏技术　2.1 化学保藏　2.1.1 食品的腌渍保藏　2.1.2 食品的烟熏保藏　2.1.3 化学保藏剂保藏　2.2 物理保藏　2.2.1 辐照保藏　2.2.2 高压技术保藏　2.2.3 冷冻保藏　2.2.4 干燥和脱水保藏法　2.3 食品的包装和保藏　2.3.1 食品的包装材料　2.3.2 食品的包装方法　2.3.3 包装食品的杀菌　2.3.4 无菌包装第3章 食品的保鲜技术　3.1 化学保鲜技术　3.1.1 概述　3.1.2 食品防腐剂　3.1.3 食品杀菌剂　3.2 气调保鲜技术　3.2.1 基本原理　3.2.2 气调储藏对鲜活食品生理活动的影响　3.2.3 气调保鲜的条件与管理　3.2.4 气调冷藏库　3.2.5 薄膜封闭层气调方法　3.3 涂膜保鲜技术　3.3.1 涂膜的基本原理　3.3.2 果蔬涂膜保鲜剂的种类　3.3.3 涂膜方法　3.3.4 涂膜处理存在问题及发展方向　3.4 植物激素和植物生长调节剂保鲜法　3.4.1 影响果蔬成熟的主要原因　3.4.2 乙烯　3.4.3 其他激素　3.5 食品的其他保鲜技术　3.5.1 减压保鲜技术　3.5.2 钙处理保鲜技术第4章 食品的辐照加工技术　4.1 概述　4.1.1 食品辐照技术的概念　4.1.2 食品辐照技术的发展　4.1.3 食品辐照加工技术的优点　4.2 辐照产生的效应和对食品成分的影响　4.2.1 辐照源　4.2.2 辐照产生的基本效应　4.2.3 辐照对食品质量的影响　4.3 影响辐照加工效果的因素　4.4 辐照技术在食品加工中的应用　4.4.1 辐照杀菌　4.4.2 食品的辐照保藏与保鲜　4.4.3 辐照食品的安全性评价第5章 食品的杀菌技术　5.1 概述　5.2 新型超高温杀菌技术　5.2.1 超高温杀菌的基本原理　5.2.2 UHT杀菌食品的类型及其杀菌装置和效果　……第6章 食品的微粒化技术第7章 食品的分离技术第8章 食品的浓缩与结晶技术第9章 食品的微波与远红外加工技术第10章 食品的微胶囊造粒技术第11章 食品的膨化技术第12章 食品的生物技术参考文献

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