第一图书网, tushu007.com

<<酱腌菜食品包装>>

图书基本信息

书名：<<酱腌菜食品包装>>

13位ISBN编号：9787502568627

10位ISBN编号：750256862X

出版时间：2005-6

出版时间：化学工业出版社

作者：张新昌

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

前言

前言　　蔬菜经渍制加工后的产品称为渍制品。
我国广大劳动群众把渍制品统称为酱腌菜。
酱腌菜是我国的传统食品，它在中国食物史及世界食物史上都做出了特殊的贡献。
长期以来，酱腌菜在满足城乡人民生活需要、补充蔬菜淡季不足方面起着重要作用。
随着科学技术的不断发展，随着人民生活水平的提高、膳食结构的改变，酱腌菜在人们生活中的地位也发生了改变，一些高档的名特优传统酱腌菜和小包装调味菜，已成为寻常百姓餐桌上的点缀、休闲时的小吃、馈赠宾朋的礼物。
在对外经济贸易中，我国的名特优酱腌菜畅销国外，在世界上享有很高声誉。
　　与酱腌菜生产悠久历史和食品功能的改变相比，我国酱腌菜食品包装的现状不容乐观。
酱腌菜食品生产工艺简单，产品价格低廉，市场需求量不大，大部分企业酱腌菜食品的包装技术还比较落后，包装过程大部分是手工完成，许多还是沿用传统的作坊式生产模式。
为弘扬我国酱腌菜食品的传统文化，促进酱腌菜食品销售，提升酱腌菜食品包装的档次，化学工业出版社组织编写了“酱腌菜食品包装”这《酱腌菜食品包装》。
作者力图从酱腌菜食品的基本知识、贮藏原理与包装要求入手，较为完整地叙述有关酱腌菜食品包装的材料、容器、工艺、设备、包装装潢与印刷以及包装试验等基本知识。
《酱腌菜食品包装》的编写目的，一是为企业提供较为全面的酱腌菜食品包装知识；二是通过对典型酱腌菜生产企业产品包装过程的分析，提出目前国内酱腌菜食品包装的发展方向；三是促进酱腌菜食品包装的科技与教育。
　　《酱腌菜食品包装》共分八章。
绪论部分介绍了酱腌菜食品的分类、酱腌菜的原料、酱腌菜的生产工艺简介、酱腌菜的贮藏原理与质量控制、酱腌菜食品包装的一般要求等内容；第二章介绍酱腌菜食品的玻璃、陶瓷、金属、塑料和纸等主要包装材料及其容器；第三章介绍酱腌菜包装的各种工艺方法和主要设备的结构、工作原理；第四章分析了“红梅”牌萝卜干和“有纪”牌酱菜两种典型酱腌菜产品的包装技术，并讨论了酱腌菜食品包装技术的发展；第五章简要介绍了散装酱腌菜的贮运；第六章叙述了酱腌菜食品的包装装潢设计；第七章介绍了酱腌菜食品的包装印刷与印后处理知识；第八章讨论了酱腌菜食品包装的有效期及包装试验方法。
参加《酱腌菜食品包装》编写的有张新昌、陆柳兰、赵爽、高薇、邹鑫嫔、徐芳、孟令伟等，全书由张新昌统稿、卢桂成审稿。
　　《酱腌菜食品包装》可供酱腌菜食品生产企业的管理、技术人员和员工阅读、参考，也可供相关专业师生参考。
　　《酱腌菜食品包装》的出版得到了化学工业出版社的大力支持和帮助，作者对此谨表谢意。
全书编写过程中参阅了大量同行专家的专著和资料，在此一并表示感谢。
　　由于酱腌菜食品包装涉及知识面很广，加之作者学识水平有限，书中疏漏和不足之处在所难免，恳请广大读者批评指正。

<<酱腌菜食品包装>>

内容概要

食品作为关系到国计民生的特殊商品，其包装的优劣越来越影响到人们的日常生活。
《酱腌菜食品包装》从酱腌菜食品的概念、分类、生产工艺及储藏要求等基本知识入手，系统地介绍了其包装分类与要求、包装材料和容器、包装工艺方法和设备、典型产品的包装技术、包装装潢设计、包装印刷和印后加工处理以及包装检验等相关专业知识。
还针对典型食品的包装技术，分析了包装的不足与改进，并指出了食品包装技术的发展方向。
书后还辑录了食品包装的相关法规和标准。

<<酱腌菜食品包装>>

书籍目录

第一章绪论1 第一节酱腌菜食品的分类2 一、按蔬菜原料分类2 二、按发酵与否分类2 三、按工艺及辅料分类3 四、按包装工艺分类6 第二节酱腌菜的原料7 一、酱腌菜的主要原料7 二、酱腌菜生产的辅助原料11 第三节酱腌菜的生产工艺简介16 一、酱腌菜生产工艺的共性16 二、各类酱腌菜的生产工艺18 第四节酱腌菜的贮藏原理与质量控制24 一、酱腌菜败坏的原因24 二、酱腌菜的贮藏原理25 三、酱腌菜食品的质量控制27 第五节酱腌菜食品包装的一般要求28 一、袋装酱腌菜包装的要求28 二、瓶（罐）装酱腌菜包装的要求30 三、坛装酱腌菜包装的一般要求31 四、散装酱腌菜包装的一般要求31 第二章酱腌菜食品包装的材料和容器32 第一节玻璃及玻璃包装容器32 一、玻璃材料在酱腌菜包装中的应用32 二、玻璃材料用于酱腌菜包装的特点33 三、酱腌菜食品用玻璃包装材料的组成以及主要特性34 四、酱腌菜食品包装用玻璃包装容器37 五、酱腌菜玻璃包装容器的强度及影响因素37 第二节陶瓷及陶瓷包装容器39 一、陶瓷包装材料39 二、陶瓷包装容器的结构40 第三节金属包装材料及其包装容器42 一、金属包装材料在酱腌菜食品包装应用上的特点42 二、镀锡薄钢板及其性能43 三、金属罐的结构形式44 第四节塑料、复合包装材料及制品45 一、塑料及其包装容器45 二、复合包装材料和复合包装袋55 第五节纸包装材料及纸盒58 一、纸包装的出现与发展58 二、纸包装的特点以及其在酱腌菜包装上的优势60 三、纸盒及其结构61 第六节包装材料和容器的卫生要求66 一、纸包装材料的卫生要求66 二、塑料包装的卫生要求67 第三章酱腌菜食品包装工艺方法和设备71 第一节袋装工艺和设备71 一、袋装的特点和形式71 二、装袋方法73 三、袋装机械76 第二节瓶（罐）装工艺与设备91 一、酱腌菜食品的充填技术92 二、酱腌菜食品中液体的灌装技术94 三、瓶罐封口机技术和设备100 第三节杀菌工艺与设备102 一、杀菌的原理及意义102 二、无菌包装的包装体系和杀菌方法103 三、酱腌菜食品无菌包装系统114 第四节装盒、装箱工艺和设备115 一、装盒方法115 二、装盒机械117 第五节贴标与打印（码）设备123 一、贴标技术与设备123 二、打印技术128 第六节包装自动线及相关设备132 一、自动化食品包装系统简介132 二、典型食品包装自动线134 三、包装自动线的发展方向134 第四章典型酱腌菜产品的包装技术137 第一节“红梅”酱菜的袋装包装技术137 一、“红梅”牌萝卜干的生产与包装工艺137 二、“红梅”牌袋装萝卜干包装的特点143 第二节“有纪”酱菜的瓶装包装技术150 一、企业简介150 二、“有纪”酱菜的包装工艺流程150 第三节酱腌菜食品包装技术的发展154 一、典型酱腌菜食品包装的特点155 二、酱腌菜食品包装技术的发展156 第五章散装酱腌菜的贮运177 第一节散装酱腌菜的贮运特点177 一、散装酱腌菜贮存特点177 二、散装酱腌菜的运输特点178 第二节散装酱腌菜的贮运方式及容器179 一、散装酱腌菜的贮运方式179 二、散装酱腌菜的包装容器179 第三节典型散装酱腌菜的包装技术181 一、陶瓷容器的包装技术181 二、塑料包装技术183 第六章酱腌菜食品的包装装潢设计185 第一节酱腌菜食品的包装设计与消费心理185 一、消费者购物需求心理特征186 二、消费者购买行为心理过程188 三、消费者的审美心理特点189 第二节酱腌菜食品包装的颜色与图案设计189 一、包装的色彩设计190 二、包装的图形设计198 三、配色构图202 第三节酱腌菜食品包装的构图202 第四节酱腌菜食品包装的文字与宣传用语设计208 一、字体运用概述208 二、字体设计的基本原则212 三、文字的编排214 四、包装的广告功能216 第五节酱腌菜食品包装设计的定位216 一、商品定位216 二、定位设计方法217 第六节酱腌菜食品包装的标志设计223 一、基本概念223 二、商标标志设计的原则225 三、商标标志设计的表现方法227 四、商标标志的形式分类227 五、商标标志的构成形式228 第七章酱腌菜食品的包装印刷230 第一节概述230 一、印刷技术的分类与要求231 二、印刷方式、特点及工艺过程232 三、酱腌菜食品包装印刷的一般质量要求243 四、印后处理方法244 第二节纸张表面印刷244 一、纸容器印刷方法的选择244 二、纸张的特性及印刷适性245 三、纸包装印刷油墨250 第三节塑料表面印刷251 一、常用塑料包装材料的印刷性能252 二、塑料包装印刷工艺252 第四节金属表面的印刷258 一、金属印刷的特点与应用258 二、金属印刷标准的印刷适性259 第五节印后表面处理261 一、上光与覆膜261 二、表面烫印技术266 三、其他印后表面处理方法270 第六节酱腌菜包装印刷技术的发展271 一、传统印刷的高速化、自动化与优质化272 二、数字化技术为印前带来重大变革274 三、数字化印刷及计算机直接制版274 第八章酱腌菜食品包装的有效期及包装试验276 第一节酱腌菜食品包装的有效期276 一、产品包装有效期的概念276 二、包装有效期试验的方法278 第二节包装材料的试验280 一、复合塑料薄膜的试验280 二、瓦楞纸板的试验285 第三节包装容器的试验286 一、玻璃容器的试验286 二、复合塑料袋的试验291 三、包装件的渗

第一图书网, tushu007.com

透和泄漏试验292 第四节运输包装件的试验294 一、运输包装件试验的温、湿度调节处理295 二、运输包装件的静态试验296 三、运输包装件的动态试验297 附录我国有关食品及酱腌菜食品包装的标准 和法规300 一、《中华人民共和国食品卫生法》中有关食品 包装的相应条款300 二、有关食品包装的管理办法304 三、有关食品包装材料和容器国家标准314 参考文献324

编辑推荐

食品作为关系到国计民生的特殊商品，其包装的优劣越来越影响到人们的日常生活。
《酱腌菜食品包装》从酱腌菜食品的概念、分类、生产工艺及储藏要求等基本知识入手，系统地介绍了其包装分类与要求、包装材料和容器、包装工艺方法和设备、典型产品的包装技术、包装装潢设计、包装印刷和印后加工处理以及包装检验等相关专业知识。
还针对典型食品的包装技术，分析了包装的不足与改进，并指出了食品包装技术的发展方向。
书后还辑录了食品包装的相关法规和标准。

第一图书网, tushu007.com

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