

<<保鲜剂制作与保鲜包装应用技术>>

图书基本信息

书名：<<保鲜剂制作与保鲜包装应用技术>>

13位ISBN编号：9787502575458

10位ISBN编号：7502575456

出版时间：2005-10

出版时间：化学工业出版社

作者：杨福馨

页数：261

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>

<<保鲜剂制作与保鲜包装应用技术>>

内容概要

《保鲜剂制作与保鲜包装应用技术》是作者在多年从事农产品保鲜包装研究的基础上总结而成。

对保鲜包装技法、保鲜包装材料与容器的开发、保鲜剂与保鲜包装应用与制作进行了重点介绍，并用大量篇幅列举了保鲜剂生产配方、制作及保鲜包装实例，具有一定的实用性与参考价值。

《保鲜剂制作与保鲜包装应用技术》适合于保鲜剂生产及农产品保鲜技术人员使用。

<<保鲜剂制作与保鲜包装应用技术>>

书籍目录

第一章保鲜包装概述及其研究与发展1一、保鲜包装与保鲜剂1二、保鲜包装的功能与特点3三、保鲜包装技术的历史及现状5四、保鲜包装技术的发展与未来10第二章保鲜包装材料及容器的开发17一、保鲜包装材料的概念17二、保鲜包装材料的特点及类型17三、保鲜纸包装19四、保鲜金属包装21五、保鲜玻璃与陶瓷包装22六、保鲜塑料包装23七、保鲜包装材料开发实例26第三章保鲜技法分析与应用40一、酸性保鲜法40二、碱性保鲜法42三、盐性保鲜法44四、糖分保鲜法48五、多性组合保鲜法50六、气体保鲜法51七、生物酶保鲜法55八、中草药(香辛料)保鲜法59九、熏烟(料)保鲜法63十、脱氧保鲜法66第四章水果保鲜剂与保鲜包装69一、柑橘浸膜保鲜剂69二、柑橘保鲜剂三例70三、柑橘复合保鲜剂73四、柑橘简易保鲜剂75五、苹果保鲜剂76六、苹果简易保鲜剂77七、苹果实用保鲜剂78八、梨保鲜剂79九、桃保鲜剂80十、香蕉保鲜剂81十一、荔枝实用保鲜剂82十二、荔枝简易保鲜剂83十三、板栗脱氧保鲜剂84十四、板栗实用保鲜剂85十五、樱桃保鲜剂86十六、葡萄复方保鲜剂87十七、葡萄简易保鲜剂(片)88十八、青梨保鲜剂89十九、青梅简易保鲜剂90二十、甜橙留树保鲜剂91二十一、西瓜实用保鲜剂92二十二、西瓜简易保鲜剂93二十三、哈密瓜保鲜剂94第五章蔬菜保鲜剂与保鲜包装95一、大白菜保鲜剂95二、甘蓝保鲜剂96三、番茄简易保鲜剂97四、番茄吸附保鲜剂98五、番茄复合保鲜剂99六、果蔬实用保鲜剂100七、果蔬简易保鲜剂101八、胡萝卜保鲜剂102九、红辣椒甜味保鲜剂103十、红辣椒生物保鲜剂104十一、青椒复合保鲜剂105十二、青椒实用保鲜剂106十三、生姜保鲜剂107十四、黄瓜保鲜剂108十五、去皮大蒜仔保鲜剂109十六、大蒜实用保鲜剂110十七、马铃薯保鲜剂111十八、食用菌(平菇)保鲜剂112十九、莲藕保鲜剂113二十、芦笋保鲜剂114二十一、蘑菇简易保鲜剂115第六章花卉保鲜剂与保鲜包装116一、鲜花浸涂式保鲜剂116二、鲜花在树保鲜剂117三、气体释放型保鲜剂118四、护花保鲜剂119五、鲜花简易保鲜剂120六、鲜花实用保鲜剂121七、花卉浸泡用保鲜液122八、花卉沸石保鲜剂123九、桂花保鲜剂系列124十、切花浇灌用保鲜剂125十一、鲜花养护剂126十二、家用鲜花保鲜剂127十三、美国康奈尔鲜花瓶插保鲜剂128十四、加拿大渥太华鲜花瓶插保鲜剂129十五、菊花保鲜剂130十六、香石竹保鲜剂131十七、月季花保鲜剂132十八、唐菖蒲保鲜剂133十九、百合花保鲜剂134二十、牡丹保鲜剂135第七章鱼类保鲜剂与保鲜包装136一、鱼与贝类保鲜剂136二、鲜鱼醋酸浸渍保鲜剂137三、鲜鱼磷酸浸渍保鲜剂138四、鲜鱼的麦芽糖糊精保鲜剂139五、鲜鱼海藻酸法保鲜剂140六、聚乙烯醇鱼类保鲜剂141七、连二亚硫酸钠吸收保鲜剂142八、鲜鱼的氯化钠保鲜剂143九、鲜鱼马铃薯保鲜剂144十、鲜虾保鲜剂145十一、鱼虾保鲜剂146十二、虾类防黑保鲜剂147十三、海鱼保鲜剂148十四、海鱼简易保鲜剂149十五、鱼制品防腐保鲜剂150十六、活鱼贮运氧气发生剂151十七、贮运活鱼增氧保存剂152十八、贮运活鱼碳酸气体吸收剂153第八章禽蛋及肉类保鲜剂与保鲜包装154一、苯甲酸类鲜蛋保鲜剂154二、蛋类简易保鲜剂155三、鸡蛋保鲜膜156四、蛋清保存剂157五、鲜蛋实用保存剂158六、鲜蛋丙酸钙保存剂159七、鲜蛋双乙酸保鲜剂160八、醋酸型鲜蛋保存剂161九、肉类保鲜剂162十、鲜肉涂膜保鲜剂163十一、白糖鲜肉涂抹保鲜剂164十二、肉类专用保鲜剂165十三、醋酸钠鲜肉保鲜剂166十四、鲜肉双酸保鲜剂167十五、鲜肉护色保鲜剂168十六、鲜肉长效保鲜剂169十七、乳酸钠鲜肉保鲜剂170十八、乳酸钠混合鲜肉保鲜剂171十九、鲜肉蜂蜜保鲜剂172第九章其他保鲜剂及保鲜包装产品173一、淀粉?丙烯酸?丙烯酰胺共聚物173二、淀粉接枝丙烯酸?丙烯酰胺吸水树脂174三、食品保鲜用淀粉接枝丙烯酸钠高吸水树脂175四、铈盐引发淀粉接枝聚丙烯腈水解产物176五、钠盐引发甲醛改性淀粉接枝丙烯腈共聚物吸水剂177六、锰盐引发合成淀粉接枝丙烯腈吸水材料178七、微波法合成MCC吸水性树脂179八、纸浆纤维素接枝丙烯腈共聚物吸水材料181九、高吸水性聚合物()183十、反相悬浮聚合AA?AM?HEMA三元共聚高吸水性树脂184十一、聚丙烯酸吸水树脂的反相悬浮聚合185十二、聚丙烯酸钠交联高吸水性树脂()186十三、丙烯酸与交联剂共聚高吸水性树脂187十四、交联型聚丙烯酸钠吸水剂188十五、丙烯酸?丙烯酸共聚物和高岭土交联吸水性树脂189十六、蔗糖二硬脂酸酯高吸水性树脂190十七、聚丙烯酸钠超强吸水剂()191十八、聚丙烯酸钠超强吸水剂()193十九、耐盐性交联型丙烯酸钠?丙烯酰胺?甲基丙烯酸羟乙酯高吸水性共聚物194二十、生物可降解高吸水性非织造布195二十一、球状乙酸乙烯酯?丙烯酸甲酯吸水性聚合物196二十二、无水顺丁烯二酸酐?乙烯基烷基醚共聚物197二十三、高吸水性树脂与聚氯乙烯共混198二十四、吸水性发泡体199二十五、加吸水性的食品保鲜剂201二十六、食用鱼类保鲜用的吸水树

<<保鲜剂制作与保鲜包装应用技术>>

脂层膜202第十章花卉及分切半加工品果蔬保鲜包装技术203一、花卉蔬菜保鲜包装203二、果蔬半成品保鲜包装224第十一章特种鲜产品保鲜包装技术240一、概述240二、豆制品的保鲜包装240三、湿米粉（面）及湿面条的保鲜包装247四、果汁保鲜包装250五、辣椒酱的保鲜包装252六、米饭保鲜及保存剂252七、吸水保水剂在果蔬保鲜包装中的应用255八、保鲜包装加工一体化简介258参考文献261

<<保鲜剂制作与保鲜包装应用技术>>

媒体关注与评论

农产品或食品等产品的保鲜与保鲜包装是实现增产增值的重要技术。

现在很多农产品在采后由于后续处理技术不过关，导致很多产品腐烂变质，造成严重的损失，国家有关部门在这方面采取了很多措施，也出台了很多政策来扶持和鼓励对农产品或加工产品的保鲜贮藏技术的研究。

但由于这种技术是一种复合与交叉技术，而且这方面的理论也不成熟。

因此，保鲜包装技术已成为当前亟待突破的应用性极强的技术。

只有不断地对其进行研究和加以应用，才能真正实现农产品及加工产品的增值。

鉴于此，笔者在这方面进行了长时间的研究与探索，收集了大量资料并整理其研究试验内容，才有了本书的出版。

现代社会与现代农业离不开保鲜技术，更离不开保鲜包装。

特别是离不开扎扎实实进行相关技术与试验的科学工作者。

因为在全球经济一体化的今天，产品流通距离越来越远，产品销售覆盖区域越来越大，这就必须要有良好的保鲜与保鲜包装技术。

而且保鲜与保鲜包装技术是一门非常适用且立竿见影的技术，涉及面非常广。

这就需要科学、诚实的态度去对待这一研究工作，笔者2004年出版了《农产品保鲜包装技术》（化学工业出版社出版）一书是笔者长期试验研究的实践总结，对农产品的保鲜包装进行了系统、详尽的介绍，“杂交水稻之父”袁隆平院士也从百忙中抽时间为该书作了序。

社会在变，市场在变，人们的消费方式和消费水平也在变，对保鲜与保鲜包装技术的要求也越来越高。

我们必须研究这些变化和相关的技术。

例如大蒜子的保鲜包装已成为大蒜出口的技术瓶颈。

过去出口是带皮的蒜球，现在出口的却是去皮的大蒜子，这种大蒜子在包装贮运中却存在着胀气、变色和发霉等问题，急需能消除这些问题的包装技术。

类似于这方面的技术问题很多，都需要我们去进行试验研究，本书其意也在于此。

作者根据自己的研究并结合国内外相关资料撰写了本书。

坚持理论与应用相结合，对保鲜包装技法、保鲜包装材料与容器的开发、保鲜剂与保鲜包装应用与制作等进行了分析，重点对保鲜剂的制作与效果进行了阐述。

文中很多内容描述的是进行试验时的配方及制作过程，但请读者或相关工作者在使用这些配方进行制作生产时，切忌生硬照搬，必须先进行少量试验后再进行批量生产，因为任何一项技术都是有其前提条件的。

在研究和书稿的撰写期间得到了温州大学、化学工业出版社、中国包装总公司等单位的领导、学者和同事的支持与帮助，在此表示衷心的感谢。

由于作者理论水平有限，加之时间仓促，书中某些理论或提法可能欠妥，敬请专家、读者给予批评指正。

<<保鲜剂制作与保鲜包装应用技术>>

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>