

<<食品安全控制技术>>

图书基本信息

书名：<<食品安全控制技术>>

13位ISBN编号：9787502626563

10位ISBN编号：7502626565

出版时间：2007-7

出版时间：中国计量出版社

作者：李波 编

页数：264

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>

<<食品安全控制技术>>

内容概要

《食品安全控制技术》系统介绍了食品加工中的安全控制技术，包括GMP，SSOP，HACCP的原则和方法，并且根据加工方式和原料的不同，对食品安全控制在罐头、饮料、焙烤食品、油炸食品、速冻食品、糖果、干制食品、膨化食品、发酵食品、肉制品、乳制品、水产品等重要食品行业的具体应用进行详细阐述，最后还介绍了食品的货架寿命及安全的预期评估方法。

《面向21世纪高等学校规划教材（食品工程类）：食品安全控制技术》为高等院校食品科学相关专业的教材，也可供从事食品质量与安全、食品科学技术教学培训与科研、食品生产经营等人员参考。

<<食品安全控制技术>>

书籍目录

第一章 绪论第二章 影响食品加工安全性的因素及其预防措施第一节 食品加工中的生物性危害第二节 食品加工中的化学性危害第三节 食品加工中的物理性危害第三章 食品加工安全控制的关键技术第一节 食品良好生产规范(GMP)第二节 卫生标准操作程序(SSOP)第三节 危害分析与关键控制点(HACCP)第四章 罐头食品的安全控制技术第一节 概述第二节 罐头食品GMP和SSOP的特殊要求第三节 HACCP在罐头食品中的应用第五章 饮料的安全控制技术第一节 概述第二节 饮料生产GMP和SSOP的特殊要求第三节 HACCP在饮料生产中的应用第六章 焙烤食品的安全控制技术第一节 概述第二节 焙烤食品GMP和SSOP的特殊要求第三节 HACCP在焙烤食品中的应用第七章 油炸食品的安全控制技术第一节 概述第二节 油炸食品GMP和SSOP的特殊要求第三节 HACCP在油炸食品中的应用第八章 速冻食品的安全控制技术第一节 概述第二节 速冻食品GMP和SSOP的特殊要求第三节 HACCP在速冻食品中的应用第九章 糖果、干制和膨化食品的安全控制技术第一节 糖果的安全控制技术第二节 干制食品的安全控制技术第三节 膨化食品安全控制技术第十章 发酵食品的安全控制技术第一节 概述第二节 发酵食品GMP和SSOP的特殊要求第三节 HACCP在发酵食品中的应用第十一章 肉制品的安全控制技术第一节 概述第二节 肉制品GMP和SSOP的特殊要求第三节 HACCP在肉制品中的应用第十二章 乳制品的安全控制技术第一节 概述第二节 乳制品GMP和SSOP的特殊要求第三节 HACCP在乳制品中的应用第十三章 水产品的安全控制技术第一节 概述第二节 水产品GMP和SSOP的特殊要求第三节 HACCP在水产品中的应用第十四章 食品货架寿命及安全的预期评估第一节 食品在贮藏期间的化学变化第二节 食品货架寿命的预测第三节 食品货架寿命预测实验研究实例

<<食品安全控制技术>>

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>