

<<食品加工安全控制>>

图书基本信息

书名：<<食品加工安全控制>>

13位ISBN编号：9787503850318

10位ISBN编号：7503850310

出版时间：2008-9

出版时间：中国林业出版社

作者：沈明浩，滕建文 主编

页数：332

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>

<<食品加工安全控制>>

内容概要

食品生产加工过程中的安全控制是食品质量与安全专业学生必须掌握的基本知识。

《高等学校食品质量与安全专业通用教材：食品加工安全控制》将食品工艺学与食品安全学有机结合起来，更加强调食品在生产加工过程当中可能引入的不安全因素，以及如何来控制这些潜在危害。

在内容上，选取了肉制品、乳制品、蛋制品、水产品、蔬菜制品、饮料、粮食加工、速冻食品等八大类日常消费的食品，介绍了各自的生产工艺和每个操作单元可能产生的安全隐患，最后论述了在控制这些隐患时所采用的GMP、ISO 9000、ISO 22000、SSOP、HACCP等质量、卫生、安全生产规范体系，以及它们在生产加工过程中的具体应用。

《高等学校食品质量与安全专业通用教材：食品加工安全控制》内容全面具体，没有停留在理论解释上，也没有概述食品生产面临的普遍安全问题，而是将安全性分析具体到每一类食品中，论述不同食品在生产加工中所出现的不同安全问题，因此具有很大的生产指导价值。

《高等学校食品质量与安全专业通用教材：食品加工安全控制》可作为食品质量与安全专业学生的教材，同时对于从事食品生产加工的工作人员，也是一本很有应用价值的参考书。

<<食品加工安全控制>>

作者简介

滕建文，男，副教授，硕士学位。

现任食品工程教研室主任。

主要研究方向：天然产物提取及其功能性研究；农产品贮藏与加工 现任食品工程教研室主任

主要研究方向：天然产物提取及其功能性研究；农产品贮藏与加工。

现主持广西大学校级项目《微波膨化食品的研究》和区教育局项目《微波膨化香蕉脆片的加工研究》

先后参与湖北省重点攻关项目《新一代速溶茶的加工研究》、广西农业厅项目《柿子膳食纤维饮料，白果低糖营养饮料的研究》（此项目已鉴定）、广西农业厅项目《龙眼微粉的加工研究》、自选项目《胡萝卜汁中试生产研究》和《葛根汁中试生产研究》（已鉴定，国内先进水平）、区自然科学基金项目《植物种子水溶性多糖化学结构及物理化学性质的研究》、区教育局项目《富含类胡萝卜素的复合蔬菜汁的开发研究》、横向项目《薏米系列产品的加工研究》、《活性果蔬原汁及超微粉生产项目》和《富含类胡萝卜素的复合果蔬汁的开发研究》等研究工作。

近五年已发表科技论文11篇。

<<食品加工安全控制>>

书籍目录

序前言第1章 绪论1.1 食品加工安全概述1.1.1 食品安全与食品加工1.1.2 食品加工安全的研究内容1.1.3 食品加工安全控制的目的1.2 国内外食品加工安全管理现状1.2.1 中国食品加工过程中卫生与安全现状1.2.2 中国食品加工领域的安全管理及动态1.2.3 国外食品安全管理体系1.2.4 发达国家食品安全管理体系对我国的借鉴意义思考题第2章 食品加工企业应用的质量控制体系2.1 ISO 9000认证体系2.1.1 ISO 9000认证体系概述2.1.2 2000版ISO 9000族标准2.1.3 质量管理的8项基本原则及应用2.1.4 ISO 9000认证体系的推行2.2 良好操作规范(GMP) 2.2.1 食品GMP概况2.2.2 食品GMP内容2.3 卫生标准操作程序(SSOP) 2.3.1 SSOF简介2.3.2 SSOP的内容介绍2.4 HACCP体系2.4.1 HACCP体系的概述2.4.2 HACCP体系的基本原理和基本步骤2.4.3 HACCP体系文件的编制2.4.4 ISO 22000认证体系2.4.5 我国食品市场准入制度概述思考题第3章 肉制品加工的安全控制3.1 肉制品生产原辅料卫生标准3.1.1 原料肉的卫生标准3.1.2 辅料卫生标准3.1.3 无公害畜牧生产3.2 加工场所的卫生要求3.2.1 屠宰加工场所选址与布局3.2.2 屠宰场卫生要求3.2.3 屠宰过程卫生要求3.2.4 分割厂卫生要求3.2.5 冷藏厂卫生要求3.3 肉制品加工过程的卫生控制3.3.1 肉与肉制品中有害性微生物污染及控制3.3.2 肉制品生产中重点解决的问题3.3.3 无公害肉制品生产技术规范3.3.4 肉与肉制品的安全检验3.3.5 标准化生产与无公害肉制品3.4 肉制品加工过程的安全控制3.4.1 发酵肉制品安全生产控制要点3.4.2 熏烤肉制品安全生产控制要点3.4.3 酱卤、油炸肉制品安全生产控制要点3.4.4 腌腊肉制品安全生产控制要点3.4.5 肉干制品安全生产控制要点3.4.6 冷鲜肉制品安全生产控制要点3.5 降低生肉微生物数量技术的发展3.5.1 屠宰工艺中的控制方法3.5.2 蒸汽烫毛, 净化胴体3.5.3 有机酸的应用3.5.4 其他新方法3.5.5 发展方向思考题第4章 乳制品加工的安全控制4.1 原辅料的质量标准及卫生要求4.1.1 乳的质量标准4.1.2 食品添加剂的质量标准和卫生要求4.1.3 包装的质量及卫生要求4.2 乳制品生产的原辅料卫生控制4.2.1 畜牧场产地环境要求4.2.2 养牛场中牛舍环境要求4.2.3 养牛场废弃物处理4.3 乳的污染及其预防4.3.1 微生物污染4.3.2 化学污染4.4 乳制品加工过程的安全控制4.4.1 原料乳验收及预处理过程中的安全控制4.4.2 巴氏杀菌乳与灭菌乳安全生产控制要点4.4.3 发酵乳安全生产控制要点4.4.4 炼乳的安全生产控制要点4.4.5 乳粉的安全生产控制要点4.4.6 奶油安全生产控制要点4.4.7 干酪安全生产控制要点4.4.8 冰淇淋安全生产控制要点思考题第5章 蛋制品加工的安全控制5.1 蛋制品加工过程的危害性分析5.1.1 引起蛋制品食源性危害的因素分析5.1.2 蛋制品加工过程的卫生规范5.1.3 蛋制品加工中危害点的确定5.2 蛋制品加工过程的安全控制5.2.1 鲜壳蛋加工生产控制要点5.2.2 再制蛋类加工生产控制要点5.2.3 干蛋类安全生产控制要点5.2.4 冰蛋类安全生产控制要点5.2.5 液体蛋类安全生产控制要点5.3 降低蛋与蛋制品表面微生物数量的方法5.3.1 物理、化学方法降低蛋与蛋制品表面微生物数量5.3.2 降低蛋制品表面微生物数量的新技术思考题第6章 水产品加工的安全控制6.1 水产品中存在的危害6.1.1 危害类型及来源6.1.2 水产品原料危害控制6.2 水产品的加工环境及卫生规范6.2.1 工厂建设要求6.2.2 水产品加工卫生规范6.2.3 水产品的预处理6.2.4 水产品加工厂废弃物的处理6.3 水产品加工过程的安全控制6.3.1 冷冻鱼糜及其制品安全加工控制要点6.3.2 水产干制品安全加工控制要点6.3.3 水产罐头制品安全加工控制要点6.3.4 水产腌制品安全加工控制要点6.3.5 水产烟熏制品安全加工控制要点6.3.6 水产冷冻制品安全加工控制要点6.4 水产品贮运保鲜技术规范6.4.1 水产品的活体贮运6.4.2 水产品的低温保鲜技术思考题第7章 果蔬制品生产的安全控制7.1 果蔬原料安全控制7.1.1 产地环境要求7.1.2 农药和肥料的使用7.1.3 果蔬原料贮运的安全要求7.2 果蔬制品常见危害7.2.1 污染和败坏7.2.2 生物性危害及控制7.2.3 化学性危害及控制7.2.4 物理性危害及控制7.3 加工保藏对果蔬原料的要求及预处理7.3.1 加工保藏对果蔬原料的要求7.3.2 加工用水的要求与处理7.3.3 果蔬原料的预处理7.3.4 果蔬半成品的保存7.4 果蔬制品加工过程中的安全控制7.4.1 果蔬干制品安全生产控制要点7.4.2 果蔬罐头安全生产控制要点7.4.3 蔬菜腌制品安全生产控制要点7.4.4 果蔬糖制品安全生产控制要点7.4.5 果蔬速冻制品安全生产控制要点7.4.6 果蔬汁安全生产控制要点7.4.7 果酒酿造安全生产控制要点思考题第8章 饮料生产的安全控制8.1 概述8.1.1 国际饮料分类8.1.2 我国的软饮料种类及其特性8.2 原辅料的卫生标准8.2.1 饮料工业用水及其处理方法8.2.2 常见辅料及添加剂的安全使用8.3 饮料加工过程中的安全控制8.3.1 碳酸饮料安全生产控制要点8.3.2 果蔬汁及果蔬汁饮料安全生产控制要点8.3.3 瓶(桶)装饮用水安全生产控制要点8.3.4 含乳饮料及植物蛋白饮料安全生产控制要点8.3.5 茶饮料安全生产控制要点8.3.6 固体饮料安全生产控制要点8.3.7 特殊用途饮料的安全生产控制要点8.4 饮料生产良好操作规范(GMP) 及主要引用标准思考题

<<食品加工安全控制>>

第9章 粮食加工中的安全控制
9.1 粮食制品的安全性问题
9.1.1 粮食原料贮运的安全性问题
9.1.2 粮食制品的危害性分析
9.1.3 微生物对贮运粮品质的影响
9.2 粮食加工制品中的卫生操作规范
9.2.1 粮食加工企业的工厂建设与环境要求
9.2.2 粮食加工中关键危害点（CCP）的确定
9.3 粮食加工产品的安全控制
9.3.1 小麦面粉和大米安全生产的控制要点
9.3.2 方便面安全生产控制要点
9.3.3 糕点安全生产控制要点
9.3.4 保鲜主食类（饭、面、粥）安全生产控制要点
思考题
第10章 速冻食品加工的安全控制
10.1 加工环境卫生要求
10.2 速冻食品的生产加工安全管理与控制
10.2.1 速冻食品原辅料的质量管理
10.2.2 生产加工过程的质量管理
10.2.3 人员卫生管理
10.2.4 检验管理
10.2.5 各种速冻食品加工过程的质量控制
10.3 速冻食品的贮存、运输及销售的安全管理与控制
10.3.1 速冻食品的贮运安全管理与控制
10.3.2 速冻食品的销售管理
思考题
参考文献

<<食品加工安全控制>>

章节摘录

第1章 绪论 “食品加工”可从诸多方面进行定义，综观许多涉及食品加工的传统书籍，其定义与加工的产品或商品密切相关。

许多传统的定义强调食品加工与保藏的关系，保藏仍然是食品加工的一个最重要的理由。

食品加工的一个简单定义是，把原材料或成分转变成可供消费的食品。

在Conner (1988)的书中有个更完整的定义，即“商业食品加工”是制造业的一个分支，从动物、蔬菜或海产品的原料开始，利用劳动力、机器、能量及科学知识，把它们转变成半成品或可食用的产品。

这一更复杂的定义清楚地表明了食品工业的起点和终点及获得理想结果需要的投入。

食品加工的一些最早形式是干制食品，提及各种类型的商品可追溯到很早以前，利用太阳能将产品中的水蒸发掉，得到一种稳定和安全的干制品。

第一个用热空气干燥食品的例子应该是1795年出现在法国。

冷却或冷冻食品的历史也可追溯到很早以前。

最初是利用自然冰来延长食品的保藏期。

1842年注册了鱼的商业化冷冻专利。

20世纪20年代，Birdseye研制了使食品温度降低到冰点之下的冷冻技术。

利用高温生产安全食品可追溯到18世纪90年代的法国。

拿破仑·波拿巴给科学家提供了一笔资金，为法国军队研制可保藏的食品。

这些资金促使尼可拉·阿培尔发明了食品的商业化灭菌技术。

在19世纪60年代，路易斯·巴斯德在研究啤酒和葡萄酒时发明了巴氏消毒法。

食品加工的所有进展都具有类似或共同的起因。

一个共同的方面是要获得或维护产品中微生物的安全性。

从历史上来看，如果食物没有一些保藏处理，则食用后就会引起疾病。

正是这些长期的现象观察后，才建立了食品安全与微生物之间的关系。

与食品加工历史有关的第二个共同的因素是延长食品货架寿命，在大多数情况下，部分消费者都希望有机会在全年获得许多季节性商品。

长期以来已经知道，如果不改变食品的一些属性，延长货架寿命是不可能的，而货架寿命的延长又与引起食源性疾病的微生物的生长有密切的关系。

所以，食品加工的基础在于安全控制，即在食品加工的各个环节，包括原料收集、生产工艺、人员卫生、包装、贮藏、运输、销售等方面采用一定的方法、手段或程序来降低或消除引起人类健康的不安全因素，来达到提高食品安全性的目的。

.....

<<食品加工安全控制>>

编辑推荐

为了控制在食品生产加工过程中对产品造成的危害，严格遵守良好操作规范，把食品安全生产技术准确、全面、系统地介绍给我国的农产品和食品生产加工企业以及正在高校学习食品质量与安全相关专业的众多学生，中国林业出版社组织编写了《高等学校食品质量与安全专业通用教材：食品加工安全控制》。

《高等学校食品质量与安全专业通用教材：食品加工安全控制》对食品加工过程中安全与卫生问题加以论述，包括食品加工技术对食品安全的影响；包装对食品安全的影响；生产环境对食品安全的影响；运用各种方法和手段对可能引起食品安全问题的各种因素进行控制，以改善食品质量，提高食品安全性。

<<食品加工安全控制>>

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>