

<<食品保鲜技术>>

图书基本信息

书名：<<食品保鲜技术>>

13位ISBN编号：9787504719164

10位ISBN编号：7504719161

出版时间：2003-1-1

出版时间：中国物资出版社

作者：刘北林

页数：245

字数：279000

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>

<<食品保鲜技术>>

内容概要

本书经有关专家审阅，既可作为普通高等院校、高职高专物流工程与管理、市场营销、电子商务、商品学等专业教材，也可作为各类成人教育和企业培训教材，也是广大物流经营管理、技术人员的较好的自学读物。

本书针对物流领域里存在的易腐食品保鲜、贮存中的问题，从技术角度进行讲解。

<<食品保鲜技术>>

书籍目录

第一章 易腐食品的质量变化 第一节 食品的化学万分 第二节 影响食品在流通中质量变化的因素 第三节 食品贮存中的质量变化第二章 食品化学保鲜技术 第一节 概述 第二节 食品防腐剂 第三节 食品杀菌剂 第四节 食品搞氧化剂与脱氧剂第三章 食品冷冻保鲜技术 第一节 低温贮藏食品的基本原理 第二节 食品冷却保鲜技术 第三节 食品冻结保鲜技术 第四节 食品低温贮藏保鲜技术 第五节 食品在冷冻过程中的干缩损耗 第六节 畜肉类冷冻保鲜技术 第七节 果、蔬类食品冷藏保鲜技术 第八节 食品速冻保鲜技术第四章 食品气调保鲜技术 第一节 食品气调贮藏保鲜原理 第二节 食品气调保鲜方法 第三节 CA冷藏库 第四节 气调贮藏果、蔬的条件和管理第五章 食品冻干保鲜技术 第一节 冻干食品的特点与发展前景 第二节 食品冷冻干燥的冻结 第三节 食品冷冻干燥 第四节 食品冷冻干燥技术 第五节 冻干食品的包装与贮存 第六节 冻干食品的品质第六章 食品的其他保鲜技术 第一节 食品的减压和辐照保鲜技术 第二节 紫外线、臭氧、热、电磁、钙外理保鲜技术 第三节 植物激素和植物生长调节剂保鲜法 第四节 涂膜（打蜡）处理保鲜技术第七章 食品冷藏链保鲜技术 第一节 食品冷藏链的组成及其相关设备 第二节 食品冷冻运输设备 第三节 食品冷冻销售设备第八章 易腐食品运输相关的地面设施 第一节 冷藏库 第二节 易腐食品的预冷与预冷设备 第三节 制冰厂 第四节 加冰设施参考文献

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>