

<<农产品辐照加工技术及其应用>>

图书基本信息

书名：<<农产品辐照加工技术及其应用>>

13位ISBN编号：9787564502058

10位ISBN编号：7564502053

出版时间：2010-5

出版时间：郑州大学出版社

作者：范家霖，李海现 主编

页数：342

字数：527000

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>

<<农产品辐照加工技术及其应用>>

内容概要

本书是“青年科技创新人才学术文库”之一，全书共分15个章节，主要对农产品辐照加工技术及其应用知识作了介绍，具体内容包括农产品辐照加工概述、农产品辐照加工工艺、农产品辐照加工的安全防护、大蒜的辐照加工、脱水蔬菜的辐照加工等。

该书可供各大专院校作为教材使用，也可供从事相关工作的人员作为参考用书使用。

<<农产品辐照加工技术及其应用>>

书籍目录

上篇(基础篇) 第1章 农产品辐照加工概述 1.1 农产品辐照加工的发展和现状 1.2 农产品辐照加工的地位和作用 1.3 农产品辐照商业化的前景 第2章 农产品辐照加工基本原理和特点 2.1 农产品辐照加工的原理 2.2 农产品辐照加工装置 2.3 农产品辐照加工的特点 第3章 农产品辐照加工工艺 3.1 农产品辐照加工的质量要求与包装 3.2 农产品辐照加工质量的控制 3.3 农产品辐照加工技术标准 第4章 辐照农产品的安全性 4.1 辐照农产品的放射性安全性 4.2 辐照农产品营养安全性 4.3 辐照农产品毒理学安全性 4.4 辐照农产品微生物的安全性及其他活体生物的效应 4.5 辐照农产品外观安全性 4.6 辐照农产品包装材料安全性中篇(应用篇) 第5章 农产品辐照加工的安全防护 5.1 辐射防护的基本内容 5.2 辐射安全防护系统 5.3 辐照加工从业人员资质与管理 第6章 河南省农产品辐照加工 6.1 河南省农产品辐照加工发展历史 6.2 河南省农产品辐照加工业发展现状 6.3 河南省农产品辐照加工的种类 第7章 大蒜的辐照加工 7.1 大蒜采后生理 7.2 控制大蒜发芽的常规方法 7.3 大蒜辐照抑制发芽的研究状况 7.4 大蒜辐照加工的剂量与工艺 7.5 河南省大蒜辐照产业化 第8章 香辛料、调味品的辐照加工 8.1 我国香辛料、调味品的生产状况及微生物污染状况 8.2 香辛料、调味品辐照加工的必要性 8.3 香辛料、调味品辐照加工的目的 8.4 香辛料、调味品辐照加工的剂量与工艺 8.5 辐照香辛料和调味品的营养品质和卫生安全性 8.6 产业化应用 第9章 蛋白粉的辐照加工 9.1 蛋白粉辐照加工的目的和意义 9.2 蛋白粉辐照加工的剂量与工艺 9.3 产业化应用 第10章 脱水蔬菜的辐照加工 10.1 脱水蔬菜的基本概况 10.2 脱水蔬菜常规杀菌技术概况 10.3 脱水蔬菜辐照杀菌的特点 10.4 脱水蔬菜辐照杀菌研究概况 10.5 脱水蔬菜辐照加工的剂量与工艺 10.6 产业化应用 第11章 中药材及其制品的辐照加工 11.1 河南省中药材资源现状 11.2 中药材及其制品辐照加工的目的意义 11.3 中药材辐照杀虫灭菌及加工工艺 11.4 辐照中药材化学品质评价及卫生安全性 11.5 辐照中药材辐解产物及其辐解规律研究 第12章 烟草的辐照加工 12.1 烟草生产的基本概况 12.2 烟草产后贮藏存在的问题与技术开发状况 12.3 烟草辐照加工的意义 12.4 烟草辐照加工技术研究现状 12.5 辐照加工的剂量与工艺 12.6 烟草辐照技术河南的产业化应用 第13章 肉制品的辐照加工 13.1 肉制品生产概况和辐照的必要性 13.2 肉制品辐照杀菌的机理和优点 13.3 肉制品辐照加工技术研究进展 13.4 肉制品辐照加工的剂量与工艺 13.5 肉制品辐照加工产业化应用 第14章 其他农产品的辐照加工 14.1 其他农产品辐照加工的目的和意义 14.2 辐照加工的剂量和工艺 14.3 产业化应用下篇(未来篇) 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>