第一图书网, tushu007.com

<<食品冷藏与制冷技术>>

图书基本信息

书名：<<食品冷藏与制冷技术>>

13位ISBN编号：9787564504854

10位ISBN编号：7564504854

出版时间：2011-8

出版时间：郑州大学出版社

作者：关志强

页数：378

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

第一图书网, tushu007.com

<<食品冷藏与制冷技术>>

内容概要

《普通高等教育食品类专业十二五规划教材：食品冷藏与制冷技术》介绍了食品冷冻冷藏原理、食品冷冻冷藏用制冷技术、食品冷冻冷藏工艺方法、食品冷藏链和品质管理等内容，着力体现学科交叉和技术集成的总体要求，注重食品化学理论与工程热物理理论的融合渗透，注重食品冷藏技术与人工制冷技术的关联综合。

《普通高等教育食品类专业十二五规划教材：食品冷藏与制冷技术》可供食品科学与工程、农（水）产品加工及储藏工程、制冷与冷藏技术、冷冻冻藏工程等专业（专业方向）的本科学生或教师作为专业教材或教学参考书使用；通过选修部分内容，可供高职高专相关专业师生作为教材或教学参考书使用；也适于食品冷冻加工和冷藏物流相关企业的工程技术人员或从事食品冷冻冷藏技术研究的科技人员阅读。

第一图书网, tushu007.com

<<食品冷藏与制冷技术>>

书籍目录

第1章 食品冷冻冷藏基本原理1.1 食品原料的热物理性质1.2 食品原料的化学组成1.3 新鲜食物组织的生物化学1.4 食品原料的水分活度1.5 食品原料中的溶液结晶1.6 食品原料的玻璃态转化1.7 食品冷冻冷藏保鲜原理第2章 食品冻结与冻藏工艺2.1 食品原料的冻结特性2.2 食品冻结时的变化2.3 食品冻结装置2.4 食品冻结工艺2.5 食品冻结时间的计算2.6 食品冻藏时的变化和食品冻藏工艺2.7 冻结食品的解冻第3章 食品冷却与冷藏工艺3.1 食品冷却和冷藏时的变化3.2 食品冷却方法和装置3.3 食品的冷却工艺3.4 食品冷却过程的传热计算3.5 食品冷藏工艺第4章 食品冷冻冷藏的制冷原理4.1 制冷基本方法4.2 制冷工质4.3 单级蒸气压缩式制冷理论循环4.4 单级蒸气压缩式制冷实际循环4.5 双级蒸气压缩式制冷循环第5章 食品冷藏库的设计5.1 食品冷藏库的组成与布置5.2 食品冷藏库的制冷系统5.3 食品冷藏库冷负荷计算5.4 食品冷藏库制冷系统设备选型5.5 食品冷藏库库房制冷工艺设计第6章 食品真空冷冻干燥技术6.1 真空冷冻干燥基本原理与过程6.2 真空冷冻干燥数学模型6.3 食品真空冷冻干燥设备6.4 食品真空冷冻干燥工艺第7章 食品热泵干燥技术7.1 湿物料中的水分7.2 食品干燥原理7.3 热泵干燥装置基本原理7.4 食品热泵干燥系统第8章 食品冷藏链8.1 概述8.2 食品冷藏运输8.3 冷藏柜和冰箱第9章 冷冻食品的品质控制9.1 冷冻食品原料的品质控制9.2 冷冻食品加工过程中的品质控制9.3 冷冻食品流通过程中的品质控制9.4 冷冻食品生产的HACCP控制参考文献

第一图书网, tushu007.com

<<食品冷藏与制冷技术>>

编辑推荐

食品冷冻冷藏学是以食品生物化学、食品物理化学、食品物性学、工程热力学、传热传质学等学科为基础，应用食品化学理论和人工制冷技术对新鲜食品原料进行冷冻加工、低温储藏和冷链流通，最大限度地保持食品品质和风味的交叉学科。

《普通高等教育食品类专业十二五规划教材：食品冷藏与制冷技术》力图从通俗易懂、全面实用的角度出发，系统介绍食品冷冻冷藏原理、食品冷冻冷藏用制冷技术、食品冷冻冷藏工艺方法、食品冷藏链和品质管理等内容，着力体现学科交叉和技术集成的总体要求，注重食品化学理论与工程热物理理论的融合渗透，注重食品冷藏技术与人工制冷技术的关联综合。

第一图书网, tushu007.com

<<食品冷藏与制冷技术>>

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