

<<农业推广硕士食品加工与安全专业复习>>

图书基本信息

书名：<<农业推广硕士食品加工与安全专业复习指南>>

13位ISBN编号：9787565503368

10位ISBN编号：7565503363

出版时间：2011-11

出版时间：中国农业大学出版社

作者：郭顺堂 主编

页数：149

字数：180000

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>

## 内容概要

农业推广硕士食品加工与安全领域是针对我国现代农业产业化和食品安全技术的发展要求,加强对农业第一线人才的培养,使他们成为具备综合职业能力和全面素质的应用型、复合型高层次人才。培养模式是采取的“进校不离岗”,并与学员的工作实践相结合。这种方式获得了学员单位和考生的青睐,报考人数逐年增加。为加强考生对该领域的专业基础知识的了解,把握该领域的培养方向,我们结合多年来教学经验,组织专家编写了这本复习指南,其目的是给报考者提供基础专业知识强化学习的参考,也可以作为一般食品安全生产和管理者学习的参考书。

书籍目录

第1部分 食品化学与食品分析

1.1 食品化学

1.1.1 食品化学的定义、内容与作用

1.1.2 食品中的水

1.1.3 碳水化合物

1.1.4 脂肪

1.1.5 蛋白质

1.1.6 维生素和矿物质

1.1.7 食品中的色香味物质

1.1.8 食品中的有毒有害成分

1.2 食品分析

1.2.1 食品分析的概念

1.2.2 样品采集及预处理方法

1.2.3 食品分析检验的一般方法

1.2.4 食品中一般成分的检验

1.2.5 分析结果的表示与数据处理

1.2.6 各种食物成分结果的表述

食品化学复习题

食品分析复习题

第2部分 食品安全质量控制体系

2.1 绪论

2.1.1 食品质量和食品安全的概念

2.1.2 食源性疾病、污染物和食品安全危害分类

2.1.3 食品安全质量控制体系的研究对象、内容和手段

2.1.4 食品供应链的概念

2.2 HACCP体系基础知识

2.2.1 HACCP体系的概念及其来历

2.2.2 建立实施HACCP体系的组织

2.2.3 ISO22000:2005食品安全管理体系

2.3 建立HACCP体系的条件与前提方案

2.3.1 一般管理规范

2.3.2 质量管理体系

2.3.3 HACCP体系的前提方案-GMP和SSOP

2.3.4 食品配方与食品安全

2.3.5 食品加工技术环节与食品安全

2.4 HACCP体系原理与应用

2.4.1 HACCP体系七项基本原理的内容

2.4.2 HACCP体系所涉及的术语和定义

2.4.3 HACCP体系原理的应用

2.5 HACCP体系在禽类加工中的应用

2.5.1 家禽中需要控制的致病菌和腐败菌

2.5.2 家禽屠宰加工厂的卫生控制

2.5.3 绘制家禽屠宰加工流程图

2.5.4 家禽屠宰危害分析与CCP确认

2.5.5 填写家禽屠宰HACCP控制表

2.5.6 HACCP计划的验证与审核

食品安全质量控制体系复习题

第3部分 食品工艺学概论

3.1 肉制品加工工艺学

3.1.1 国内外肉制品工业发展概况

3.1.2 肉用畜禽的屠宰加工和分割利用

3.1.3 肉的形态结构

3.1.4 肉的理化性质

3.1.5 宰后肉的变化

3.1.6 腌制和烟熏

3.1.7 火腿的加工

3.1.8 灌肠制品

3.1.9 酱卤制品及烧鸡的加工

3.1.10 罐藏制品

3.2 乳与乳制品加工工艺学

3.2.1 乳的概念和牛乳的组成

.....

第4部分 安全农产品生产

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>