

<<食品包装>>

图书基本信息

书名：<<食品包装>>

13位ISBN编号：9787800009013

10位ISBN编号：7800009017

出版时间：2010-1

出版时间：印刷工业出版社

作者：张琳 编

页数：392

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>

## <<食品包装>>

### 内容概要

本书以食品包装的基本理论和食品包装技术为主线，重点介绍食品包装的材料和容器、食品包装的原理、技术方法与设备以及各类食品包装和食品包装设计，希望能为读者奉献一本体现食品包装新工艺、新技术、新方法、新趋势的实用专业书籍。

学生通过学习本书，可以系统地掌握各种食品包装的材料和容器的性质和特点、各类食品包装的原理和技术方法，了解和掌握最新的食品包装科学技术和成果，为今后从事有关食品包装的实际工作、解决各类技术问题打下基础。

同时，本书也可为食品、包装从业人员和相关技术人员分析和解决食品包装生产中的实际技术问题提供参考。

## &lt;&lt;食品包装&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 食品包装概述第一节 食品包装的基本概述一、食品包装的定义二、食品包装的分类三、食品包装的作用第二节 食品包装的研究对象和主要内容一、掌握食品本身的特性及其防护条件二、研究流通环境的影响因素三、研究和掌握包装材料的性能和适用范围及条件四、掌握有关的包装技术方法五、研究包装设计六、研究包装工艺与设备七、包装测试及方法八、掌握包装标准及法规第二章 食品包装材料第一节 纸类包装材料及其包装制品一、纸类包装材料的特性及其质量指标二、包装纸箱三、包装纸盒及其他包装纸器第二节 塑料包装材料与包装容器一、塑料的包装性能指标二、食品包装常用塑料三、软塑包装材料四、塑料包装容器和制品五、食品用塑料包装材料的选用第三节 金属包装材料与容器一、常用金属包装材料二、金属包装容器第四节 玻璃、陶瓷包装材料与容器一、玻璃包装材料二、玻璃包装容器三、陶瓷包装容器第五节 辅助包装材料一、黏合剂二、包装用涂覆材料三、其他辅助包装材料第三章 食品包装原理与方法第一节 环境因素对食品品质的影响一、光对食品品质的影响二、氧对食品品质的影响三、湿度或水分对食品品质的影响四、温度对食品品质的影响五、微生物对食品品质的影响第二节 包装食品的微生物及其控制一、环境因素对食品微生物的影响二、包装食品中的微生物变化三、包装食品的微生物控制第三节 包装食品的品质变化及其控制一、包装食品的褐变、变色及其控制二、包装食品的香味变化及其控制三、包装食品的油脂氧化及其控制四、包装食品的物性变化第四章 食品包装通用技术及设备第一节 概述一、食品包装技术二、食品包装机械第二节 食品的充填及灌装技术一、充填技术二、灌装技术三、灌装方法的选择第三节 裹包与袋装技术一、裹包技术二、袋装技术第四节 装盒、装箱技术一、装盒技术二、装箱技术第五节 热收缩和热成型包装技术一、热收缩包装技术二、热成型包装技术第六节 封合、贴标、捆扎包装技术一、封合技术二、贴标技术三、捆扎技术第五章 食品包装专用技术及其设备第一节 防潮包装技术一、包装食品的湿度变化二、防潮包装的种类与分级三、防潮包装材料与容器四、防潮包装设计计算第二节 改善和控制气氛包装技术一、真空和充气包装机理二、真空和充气包装工艺三、真空包装和充气包装机械四、MAP和CAP包装技术第三节 脱氧封存包装技术一、脱氧包装的特点二、常用脱氧剂的作用原理和反应特性三、封入脱氧剂包装的技术要点四、常用脱氧剂的制备和应用实例第四节 食品无菌包装技术一、无菌包装的原理及意义二、无菌包装体系的杀菌方法三、食品无菌包装系统第五节 微波食品包装技术一、微波加热特性与包装要求二、微波食品用包装材料三、典型微波食品包装第六章 各类食品包装第一节 果蔬类食品包装一、新鲜果蔬的特点二、新鲜果蔬的包装第二节 畜肉、水产食品的性质与包装一、生鲜肉的性质与包装二、冷冻肉的性质与包装三、加工肉的性质与包装四、生鲜水产品的性质与包装五、加工水产品的性质与包装第三节 乳、蛋类食品的性质与包装一、非发酵乳制品的性质与包装二、发酵乳制品及冷冻乳制品的性质与包装三、乳粉及蛋类食品的性质与包装第四节 饮料类食品的性质与包装一、软饮料的性质与包装二、酒精饮料的性质与包装三、固体饮料的性质与包装第五节 粮谷类食品及其他食品的性质与包装一、粮谷类食品的性质与包装二、其他食品的性质与包装第七章 食品包装设计的相关知识一、食品标签的相关知识二、绿色食品标志三、CAD在食品包装设计中的应用主要参考文献

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>