

<<大豆食品安全标准化生产>>

图书基本信息

书名：<<大豆食品安全标准化生产>>

13位ISBN编号：9787811170467

10位ISBN编号：7811170469

出版时间：2006-8

出版时间：中国农业大学出版社

作者：李里特，程永强 主编

页数：238

字数：288000

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>

<<大豆食品安全标准化生产>>

内容概要

本书共分6章。

第一章主要介绍大豆生产与运输中的卫生安全与标准化，包括生产环境要求、生产技术及标准、采后处理过程的标准化操作管理与安全卫生保证等；第二章主要介绍豆制品加工厂的安全卫生和标准化设计，涉及的内容有豆制品加工厂的标准化设计及设计中的HACCP理念、ISO认证与安全卫生管理、产品品质追溯系统等；第三章主要介绍豆制品加工工艺的标准化和安全卫生管理，包括原料选择与检验、HACCP体系在豆制品加工厂中的应用、豆制品加工厂的卫生标准操作规范等方面的内容；第四章主要介绍产品的检验标准与检测方法、常见的安全卫生问题等内容；第五章就有关豆制品加工的标准化及安全生产研究动态进行了综述；第六章重点介绍国外发达国家一些安全卫生的法规等。

<<大豆食品安全标准化生产>>

书籍目录

第一章 豆制品原料的卫生安全与标准化 第一节 食品加工用原料的采购与验收 一、采购食品原料的一般原则 二、采购符合卫生标准的原料 三、食品原料的验收 四、常用原料的保护性措施 五、大豆原料的采购与安全卫生 第二节 原料储运过程中的标准化操作及安全卫生保证 一、原料储存的一般性原则 二、大豆原料的储存 三、大豆原料的运输 第三节 原料收集和检验中常见的安全卫生问题 一、大豆原料中的安全卫生问题 二、转基因大豆的安全性 第二章 豆制品加工厂的安全卫生及标准化设计 第一节 加工厂的标准化设计 一、食品加工厂设计中的一般原则 二、厂址选择与生产环境 三、规范化厂房的设计与建筑特点 四、规范化厂房所要求的设施 第二节 加工厂中的HACCP理念 一、HACCP简介 二、HACCP的7个原理 三、制定一份HACCP计划的步骤 四、HACCP在食品行业中的应用 第三节 ISO认证与安全卫生管理 一、ISO9000系列简介 二、ISO14000系列简介 第四节 产品品质追溯系统 一、可追溯系统的建立 二、可追溯系统实施的实例 第三章 豆制品加工工艺中的标准化和安全卫生管理 第一节 原料检验、清洗、选别 第二节 产品配方与工艺路线的安全卫生理念 第三节 生产过程标准化及安全卫生管理 一、豆制品的分类 二、腐乳加工厂的HACCP体系 三、豆腐加工中的安全卫生管理 第四节 食品杀菌与卫生安全新技术 一、水的特殊结构 二、电生功能水的概念与制造方法 三、电生功能水的特性 四、电生功能性水的用途及制造装置 五、电生功能水在豆制品加工中的应用 第五节 产品常见的质量安全问题 附录一 豆制品加工厂卫生标准操作程序 附录二 监督与检测控制程序 第四章 豆制品的检测方法和检验标准 第一节 豆制品的理化检测方法 一、水分的测定(GB/T 5009.3—2003) 二、蛋白质的测定(GB/T 5009.5—2003) 三、氯化钠的测定(GB/T 5009.39—2003) 四、总酸的测定(GB 5009.52—2003) 五、氨基酸氮的测定(GB 5009.52—2003) 第二节 豆制品的微生物检测方法 一、菌落总数测定(GB/T 4789.2—2003) 二、大肠菌群测定(GB/T 4789.3—2003) 第三节 豆制品的感官检测方法和标准 一、豆制品的感官鉴别要点 二、鉴别豆芽的质量 三、鉴别豆浆的质量 四、鉴别豆腐的质量 五、鉴别豆腐干的质量 六、鉴别豆腐泡的质量 七、鉴别豆腐皮的质量 八、鉴别腐竹的质量 九、鉴别腐乳的质量 十、鉴别豆豉的质量 附录 豆制品标准 第五章 大豆产品标准化及安全生产研究最新动态和展望 第一节 食品产业发展趋势 一、经济全球化步伐加快,食品贸易潜力巨大 二、绿色食品、有机食品将成为食品消费的主旋律 三、加工精细化、食品标准化已成为食品业提高自身竞争力的有效途径 四、市场竞争日趋激烈,贸易壁垒花样翻新 第二节 我国在食品安全体系建设方面的动态 第三节 我国豆制品质量安全体系建设方面的动向 第六章 国际上的质量安全法律法规体系 第一节 欧洲的食品质量安全法规体系 一、欧盟食品安全法律法规体系概况 二、欧盟食品安全法律法规体系特点 第二节 日本食品质量安全法律法规体系及豆制品相关的动态 一、日本食品质量安全法律法规体系 二、日本豆制品的发展动态 第三节 国外食品质量安全法律法规体系对我国的借鉴意义 附录 日本食品安全基本法 参考文献 后记

<<大豆食品安全标准化生产>>

编辑推荐

大豆是世界上栽培最为广泛的作物之一，在世界很多地方都有大面积的种植。几乎所有的历史学家都承认大豆的故乡在中国。

近年来，我国大豆制品加工业取得了长足的发展。

许多大城市中，豆制品的生产已经不再停留于设备简单陈旧、劳动强度大的手工作坊式生产，开始逐步实现工厂化和机械化生产。

伴随着这些方面的发展，豆制品的加工这一既古老又新兴的产业的安全卫生与标准化方面的技术进步也日新月异，很多全新的质量安全控制体系也陆续在这一产业中得到应用。

《大豆食品安全标准化生产技术》是在详尽查阅近年来大豆的原料生产、运输与加工过程中的安全卫生控制技术和体系的基础上总结而成，我们衷心希望此书能够对食品科学与工程、食品营销、食品安全等专业的学生及豆制品的生产加工者与运输者提供帮助。

<<大豆食品安全标准化生产>>

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>