

<<食品工艺实验原理与技术>>

图书基本信息

书名：<<食品工艺实验原理与技术>>

13位ISBN编号：9787811338461

10位ISBN编号：7811338467

出版时间：2010-8

出版时间：哈尔滨工程大学出版社

作者：任健 编

页数：215

字数：337000

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>

<<食品工艺实验原理与技术>>

内容概要

食品工艺实验是食品工程专业的一个重要实践环节，是对食品工艺学理论学习的一次检验，可使理论学习与实践学习相结合，因此其在食品学科的实践教学中占有重要地位。

《食品工艺实验原理与技术》编写的目的在于通过对本课程的学习，使学生对食品加工的基本理论、常规加工方法及产品标准有初步的了解，提高学生对各种食品加工方法的感性认知能力，为其进一步深入学习各种食品加工专门知识奠定基础，以达到锻炼创新思维、提高实践动手能力及培养综合素质的目的。

由任健主编的《食品工艺实验原理与技术》可供食品科学与工程、食品质量与安全专业以及相关的生物工程专业、农副产品加工等专业或方向的教师和学生使用。

<<食品工艺实验原理与技术>>

书籍目录

第一编 食品加工保藏原理

第一章 食品保藏原理

第一节 食品罐藏原理

第二节 食品干制保藏加工原理

第三节 食品低温保藏加工原理

第四节 食品腌制保藏加工原理

第五节 食品发酵保藏加工原理

第六节 气调贮藏原理

第二章 粮油制品加工原理

第一节 挤压膨化原理

第二节 面制品加工原理

第三节 油脂加工原理

第三章 畜产品加工原理

第一节 乳品加工原理

第二节 肉蛋制品加工原理

第四章 软饮料加工原理

第一节 果汁澄清原理

第二节 瓶装水反渗透原理

第三节 乳酸菌饮料稳定性原理

第四节 浑浊型果汁的均质脱气原理

第五节 碳酸化原理

第二编 食品加工贮藏实验技术

第五章 粮油制品加工实验技术

第一节 面制品加工

第二节 大豆制品及挤压膨化食品加工

第三节 植物油脂加工

第四节 淀粉及淀粉制品

第六章 畜产品加工实验技术

第一节 乳制品加工

第二节 肉制品加工

第三节 蛋制品加工

第七章 果蔬贮藏加工实验技术

第一节 果蔬贮藏实验

第二节 果蔬加工实验技术

第八章 软饮料的制作

第一节 果(蔬)汁饮料

第二节 茶饮料

第三节 植物蛋白饮料

第四节 碳酸饮料

第五节 乳酸菌饮料

第六节 固体饮料

第七节 瓶装纯净水的制备

第九章 功能性产物提取实验技术

第一节 香菇多糖的提取

第二节 大豆粉中磷脂的提取

<<食品工艺实验原理与技术>>

第三节 茶叶中茶多酚的提取

第四节 番茄及其制品中番茄红素和β胡萝卜素的提取

第五节 植物中超氧化物歧化酶的分离纯化

第三编 食品分析检验技术

第十章 粮油食品检验

第一节 全麦粉发酵时间测定

第二节 小麦面筋的测定

第三节 面包品质的质构仪测定

第四节 油脂酸价测定

第五节 花生中黄曲霉毒素B检测

第十一章 畜产品检验

第一节 乳及乳制品检验

第二节 肉及肉制品检验

第三节 蛋及蛋制品检验

第十二章 果蔬制品检验

第一节 果蔬品质测定

第二节 蔬菜中有机磷的快速测定

参考文献

章节摘录

2.罐藏容器 罐头容器种类不同,其热阻也各不相同,这对传热速度也有一定影响。玻璃罐壁热阻大,铁皮罐热阻小,因而玻璃罐传热比铁罐慢,杀菌时间较铁罐要长。罐型小,单位体积有较大的热接触面,有利于热传递,因此杀菌时间较大型罐短。

3.罐内食品初温 罐头在杀菌前罐内的温度叫初温,初温高就容易在预定时间内获得杀菌效果,杀菌效率高。

一般均要求罐头的杀菌初温在70℃以上,尤其对于传热慢的酱体或固态食品更为重要。

中心温度是指罐头内最迟加热点的温度,杀菌所需要的时间必须从中心温度达到杀菌所需要温度时算起。

4.微生物的种类和数量 不同微生物的抗热能力有很大差异,而芽孢又比营养体更加抗热,即嗜热性最强。

食品中细菌数量对抗热能力也有很大影响,特别是芽孢存在的数量,即数量愈多,在同样的致死温度下所需时间愈长。

5.罐内食品的pH 在pH值4.5以下的酸性或高酸性食品中,将酶类、霉菌和酵母菌这类耐热性低的作为主要杀菌对象,所以比较容易控制和杀灭。

而pH4.5以上的低酸性罐头食品,杀菌的主要对象是那些在无氧或微氧条件下,仍然活动而且产生孢子的厌氧性细菌,这类细菌的孢子抗热力是很强的。

6.罐头在杀菌锅中的位置 在采用静止杀菌时,由于罐头在杀菌过程中固定不动,所以罐头的上、中、下部会受热不匀,易发生受热过度或杀菌不彻底的现象,在有条件的情况下,最好使用回转式杀菌方法。

7.罐头的杀菌温度 杀菌温度是指杀菌时规定杀菌锅应达到并保持的温度。

杀菌温度越高,杀菌温度与罐内食品温度之差越小,热的穿透作用越强,食品温度上升越快。

杀菌温度提高,罐内温度到达杀菌温度的时间就缩短。

<<食品工艺实验原理与技术>>

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>