

《POD—食品保藏学》

书籍信息

版次：1

页数：

字数：

印刷时间：2006年09月01日

开本：

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787501955282

丛书名：高等学校专业教材

编辑推荐

POD产品说明：1. 本产品为按需印刷（POD）图书，实行先付款，后印刷的流程。您在页面购买且完成支付后，订单转交出版社。出版社根据您的订单采用数字印刷的方式，单独为您印制该图书，属于定制产品。2. 按需印刷的图书装帧均为平装书（含原为精装的图书）。由于印刷工艺、彩墨的批次不同，颜色会与老版本略有差异，但通常会比老版本的颜色更准确。原书内容含彩图的，统一变成黑白图，原书含光盘的，统一无法提供光盘。3. 按需印刷的图书制作成本高于传统的单本成本，因此售价高于原书定价65%。按需印刷的图书，出版社生产

内容简介

食品保藏学是食品科学与工程专业的本科必修课程，它是食品工艺及食品加工技术的理论基础。本书共分10章，主要讲述国内外流行的食品保藏基本理论和方法，并融进了一些新的保藏理论和技术。每章内容以食品保藏的基本原理、保藏方法对食品品质的影响、保藏技术及设备为主线，突出工程优势，加强应用基础，适合不同食品领域的读者参考和自学。

作者根据其多年教学科研经验，考虑到应以《食品保藏学》课程为主线，把食品工艺课程分为果蔬加工、粮油加工、畜产品加工、水产品加工、乳制品加工等不同方向，以便于专业课程的设置与教学。此外，作者借鉴国内外同类教材之长，吸收众多的**科研成果，融入自己多年来的科研成果和专业工作经验，使教材内容更加充实和有新意。

本教材在绪论中分析了食品品质变化的热力学规律、动力学规律及其数学模型，然后分章节介绍了食品的化学成分及其在保藏中的变化，总结了我国食品传统的保藏原理和技术，如食

食品保藏学是食品科学与工程专业的本科必修课程，它是食品工艺及食品加工技术的理论基础。本书共分10章，主要讲述国内外流行的食品保藏基本理论和方法，并融进了一些新的保藏理论和技术。每章内容以食品保藏的基本原理、保藏方法对食品品质的影响、保藏技术及设备为主线，突出工程优势，加强应用基础，适合不同食品领域的读者参考和自学。作者根据其多年教学科研经验，考虑到应以《食品保藏学》课程为主线，把食品工艺课程

分为果蔬加工、粮油加工、畜产品加工、水产品加工、乳制品加工等不同方向，以便于专业课程

的设置与教学。此外，作者借鉴国内外同类教材之长，吸收众多的**科研成果，融入自己多年来的科研成果和专业工作经验，使教材内容更加充实和有新意。本教材在绪论中分析了食品品质变化的热力学规律、动力学规律及其数学模型，然后分章

节介绍了食品的化学成分及其在保藏中的变化，总结了我国食品传统的保藏原理和技术，如食品低温保藏原理、食品气调保藏原理、食品干燥保藏原理、食品罐藏原理、食品熏藏和发酵保藏原理、食品保鲜保藏等，同时还介绍了近年新发展起来的一些保藏技术，如食品辐射保藏、食品高压保藏及食品化学保藏等。每章内容以食品保藏的基本原理、该保藏方法对食品品质的影响、保藏技术及工程设备为线索，突出了工程技术和实际应用方法，便于学生系统学习及不同食品领域的读者参考和自学。

[显示全部信息](#)

目录

绪论

1.1 食品品质

1.1.1 食品的食用品质

1.1.2 食品的附加品质

1.2 食品品质变化的规律

1.2.1 食品品质变化的热力学规律

1.2.2 食品品质变化的动力学规律

1.3 食品保藏方法

1.3.1 抑制食品生命活动的保藏方法

1.3.2 维持食品**生命活动的保藏方法

1.3.3 利用无菌原理的保藏方法

1.3.4 利用生物发酵保藏的方法

2 食品化学成分及其在保藏中的变化

2.1 食品化学成分

2.1.1 蛋白质

2.1.2 糖类

2.1.3 脂类

2.1.4 维生素

2.2 食品成分在贮藏中的变化

2.2.1 食品褐变

2.2.2 淀粉老化

2.2.3 脂肪酸败

2.2.4 微生物引起的品质变化

2.3 食品原料在保藏过程中的品质变化

2.3.1 果蔬类物料在保藏中的品质变化

2.3.2 肉类物料在保藏中的品质变化

2.3.3 乳、蛋类物料在保藏中的品质变化

3 食品低温保藏

3.1 食品低温保藏的基本原理

3.1.1 食品低温保藏的分类

3.1.2 食品低温保藏的基本原理

3.2 食品的冷藏

3.2.1 冷却方法及控制

3.2.2 食品冷藏技术

3.2.3 冷却过程中冷耗量的计算

3.2.4 食品在冷却冷藏过程中的变化

3.3 食品的冻藏

3.3.1 食品冻结过程的基本规律

3.3.2 冻结方法

3.3.3 食品冻结与冻藏技术

3.3.4 食品在冻结、冻藏过程中的变化

3.3.5 食品冻结、冻藏过程中冷耗量和冻结时间的计算

3.4 冷却装置

3.4.1 冷水冷却 (cold water chilling)

3.4.2 碎冰冷却 (ice chilling)

3.4.3 真空冷却 (vacuum chilling)

3.4.4 其他冷却方法简介

3.5 冻结装置

3.5.1 空气冻结装置

3.5.2 间接接触冻结装置

3.5.3 直接接触冻结装置

4 食品的气调保藏

4.1 食品气调保藏原理

4.1.1 气调保藏的基本原理

4.1.2 气体成分对食品保藏的影响

4.2 食品气调方法

4.2.1 自然气调法

4.2.2 置换气调法

4.3 气调保藏设备

4.3.1 气调保藏库

4.3.2 薄膜封闭气调法

4.3.3 真空预冷气调贮藏保鲜

4.3.4 真空预冷减压气调贮藏

4.3.5 真空冷却红外线脱水保鲜技术

5 食品干燥保藏

5.1 食品干燥保藏原理

5.1.1 湿物料的水分活度与平衡水分

5.1.2 解吸与吸附

5.2 食品在干燥过程中的主要变化

5.2.1 物理变化

5.2.2 化学变化

5.2.3 对微生物生长的影响

5.2.4 食品干燥贮藏所需的**水分

5.2.5 评价干制品品质的指标

5.3 食品的干制方法及设备

.....

6 食品罐藏

7 食品辐照保藏

8 食品超高压保藏

9 食品腌渍、烟熏与发酵保藏

10 食品化学保藏

参考文献

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www.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)