

《食品加工和物流安全控制》

书籍信息

版次：1

页数：

字数：

印刷时间：2013年01月01日

开本：大16开

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787502636807

丛书名：“十二五”普通高等教育规划教材

编辑推荐

《食品加工和物流安全控制(十二五普通高等教育规划教材)》是为了适应我国食品加工和食品物流的发展和高等院校食品专业教育的需要而编写的，系统地阐述了食品加工和物流安全控制的基础理论，食品加工和物流企业所应用的质量控制体系，介绍了粮食制品、果蔬制品、肉制品、乳制品、蛋制品、水产品、饮料等食品的生产工艺和每个操作单元以及在流通过程中可能产生的不安全隐患，*后论述了在控制这些隐患时所采用的GMP、ISO 9000、ISO 22000、SSOP、HACCP等质量、卫生、安全生产规范体系，以及它们在生产加工和物流过程中的具体应用。本书由全国7所高校多年从事食品加工和物流安全控制教学与科研工作的教师合力编写，由董全、刘承初主编。

内容简介

《食品加工和物流安全控制(十二五普通高等教育规划教材)》系统地阐述了食品加工和物流安全控制的基础理论，食品加工和物流企业所应用的质量控制体系，介绍了粮食制品、果蔬制品、肉制品、乳制品、蛋制品、水产品、饮料等食品的生产工艺和每个操作单元以及在流通过程中可能产生的不安全隐患，最后论述了在控制这些隐患时所采用的GMP、ISO 9000、ISO 22000、SSOP、HACCP等质量、卫生、安全生产规范体系，以及它们在生产加工和物流过程中的具体应用。本书内容丰富、新颖，兼顾理论性和实用性，反映了食品加工和物流安全控制的现状与发展动态。

《食品加工和物流安全控制(十二五普通高等教育规划教材)》可作为高等院校食品质量与安全、食品科学与工程以及其他食品相关专业的教材，同时也可供科研、生产部门的研究人员和工作人员参考。

本书由全国7所高校多年从事食品加工和物流安全控制教学与科研工作的教师合力编写，由董全、刘承初主编。

目录

第一章 绪论

第一节 食品加工和物流安全概述

第二节 国内外食品加工和物流安全管理现状

复习思考题

第二章 食品加工和物流企业应用的质量控制体系

第一节 ISO

第二节 食品安全规范

第三节 卫生标准操作程序(sSOP)

第四节 HACCP体系

第五节 我国食品市场准入制度

复习思考题

第三章 粮食加工和物流的安全控制

第一节 粮食制品的安全性问题

第二节 粮食制品加工中的卫生操作规范 第一章 绪论 第一节

食品加工和物流安全概述 第二节 国内外食品加工和物流安全管理现状 复习思考题

第二章 食品加工和物流企业应用的质量控制体系 第一节 ISO 第二节 食品安全规范

第三节 卫生标准操作程序(sSOP) 第四节 HACCP体系 第五节

我国食品市场准入制度 复习思考题 第三章 粮食加工和物流的安全控制 第一节

粮食制品的安全性问题 第二节 粮食制品加工中的卫生操作规范 第三节

粮食加工和物流的安全控制 复习思考题 第四章 果蔬加工和物流的安全控制 第一节

果蔬制品常见的危害 第二节 加工保藏对果蔬原料的要求及预处理 第三节

果蔬制品加工和物流安全控制 复习思考题 第五章 肉制品加工和物流的安全控制

第一节 原料肉的卫生标准 第二节 加工场所的卫生要求 第三节

肉制品加工过程的安全控制 第四节 肉制品加工和物流的安全控制 复习思考题 第六章

乳制品加工和物流的安全控制 第一节 乳的质量标准及卫生要求 第二节

乳的污染及其预防 第三节 乳制品加工和物流的安全控制 复习思考题 第七章

蛋制品加工和物流的安全控制 第一节 蛋制品加工过程的危害性分析 第二节

蛋制品加工和物流的安全控制 第三节 降低蛋与蛋制品表面微生物数量的方法

复习思考题 第八章 水产品加工和物流的安全控制 第一节 水产品中存在的危害

第二节 水产品的加工环境及卫生规范 第三节 水产品加工和物流的安全控制 第四节

水产品贮运保鲜技术规范 复习思考题 第九章 饮料生产和物流的安全控制 第一节 概述

第二节 饮料加工的原辅材料及安全要求 第三节 碳酸饮料安全生产和物流控制要点

第四节 果蔬汁及果蔬汁饮料安全生产和物流控制要点 第五节

包装饮用水安全生产和物流控制要点 第六节 蛋白饮料安全生产和物流控制要点

第七节 茶饮料安全生产和物流控制要点 第八节

固体饮料和特殊用途饮料安全生产和物流控制要点 复习思考题 主要参考文献

[显示全部信息](#)

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)