

食品工艺学(上册)



[食品工艺学\(上册\)_下载链接1](#)

著者:刘江汉

出版者:中国轻工业出版社

出版时间:1991-10

装帧:平装

isbn:9787501910694

食品工艺学是为轻工中专食品工艺专业编写的教材.分为三个分册，
本书为第一分册，内容包括绪论、食品工艺概论、食品罐藏工艺、食品冷冻
保藏工艺和食品的其他保藏工艺等内容。

本书根据中专教学特点，对基本理论作了一定的阐述，主要介绍食品罐
藏、冷冻保藏、干藏、辐射保藏的具体工艺技术，实用性强，内容新颖，条
理分明，不仅适于轻工中专食品工艺专业作教材，也可作轻工食品工艺大专
和职工大专、中专的食品工艺专业的教学用书，还可供从事食品生产的技术
人员参考。

作者介绍:

目录: 绪论

第一章 食品工艺概论

第一节 食品的分类

一、按原料分类

二、按加工制品分类

第二节 食品的化学组成及其加工特性

一、主要食品（原料）的化学组成成分表

二、食品的化学组成及其加工特性

第三节 食品保藏原理与方法的类型

一、食品腐败的因素

二、食品保藏方法及分类

第四节 食品生产的卫生

一、搞好食品卫生的重大意义

二、食品卫生要求与标准

三、食品添加剂的使用卫生要求与标准

四、原辅材料微生物污染问题

五、食品工厂的卫生要求

六、食品工厂用水的卫生

第二章 食品罐藏工艺

第一节 概述

第二节 罐藏容器

一、罐藏容器的种类和罐藏对容器的要求

二、制造容器的材料

三、马口铁罐的制造

四、玻璃罐

五、软包装

第三节 罐头生产工艺综述

一、罐装前的原料处理

二、装罐

三、预封

四、排气

五、密封

六、杀菌与冷却

第四节 罐头成品的检验 包装与贮藏保管

- 一、成品的检验
- 二、成品的包装
- 三、成品的贮藏与保管
- 四、罐头在贮存、销售过程中发生的理化变化

第五节 软罐头生产工艺

- 一、概述
- 二、包装材料
- 三、软罐头的生产工艺
- 四、软罐头的品质检测

第六节 畜禽肉类罐头生产工艺

- 一、概述
- 二、肉的形态学及化学组成
- 三、肉的成熟与腐败
- 四、肉类原料的解冻
- 五、清蒸类罐头的生产工艺
- 六、调味类罐头的生产工艺
- 七、腌制、烟熏类罐头的生产工艺
- 八、罐头生产中常见的质量问题及防止措施

第七节 水果类罐头生产工艺

- 一、糖水水果罐头工艺综述
- 二、主要糖水水果罐头的生产工艺
- 三、果酱、糖浆类罐头的工艺综述

第八节 蔬菜类罐头的生产工艺

- 一、蔬菜罐头的工艺综述
- 二、几种主要蔬菜罐头的生产工艺

第九节 水产罐头生产工艺

- 一、水产原料的种类与特性
- 二、鱼贝类的食用价值
- 三、鱼类的保鲜
- 四、水产原料在加工过程中肉质的变化
- 五、水产类罐头工艺综述
- 六、清蒸类罐头的生产工艺
- 七、调味类罐头的生产工艺
- 八、油浸类罐头的生产工艺
- 九、茄汁类罐头的生产工艺

第三章 食品冷冻保藏

第一节 概述

- 一、食品冷冻保藏的发展简史和发展前景
- 二、食品冷冻保藏的定义与内容
- 三、食品冷冻保藏原理

第二节 食品冷藏

- 一、食品的冷却
- 二、食品冷藏时的变化
- 三、食品冷藏过程中的工艺计算

第三节 食品冻藏

- 一、食品冻结
- 二、食品冻藏时的变化
- 三、食品冻藏过程中的工艺计算

第四节 解冻与回热

- 一、食品在解冻与回热过程中的变化
- 二、常用解冻方法与装置

第五节 食品冷冻保藏工艺

- 一、果蔬的冷冻工艺
- 二、肉类的冷冻工艺
- 三、鱼的冷冻工艺
- 四、禽、蛋冷冻工艺
- 第四章 食品的其他保藏工艺
- 第一节 食品干制工艺
 - 一、干制的理论基础
 - 二、食品干制的方式与设备
 - 三、果蔬干制工艺
 - 四、肉类的干制工艺
 - 五、水产类干制工艺
 - 六、干制品的处理和包装贮存
- 第二节 食品辐射保藏工艺
 - 一、历史的回顾
 - 二、辐射的基本原理
 - 三、食品辐射保藏技术
- 附：实验部分
 - • • • • (收起)

[食品工艺学\(上册\) 下载链接1](#)

标签

Indie

Garage

Alternative

评论

[食品工艺学\(上册\) 下载链接1](#)

书评

[食品工艺学\(上册\) 下载链接1](#)