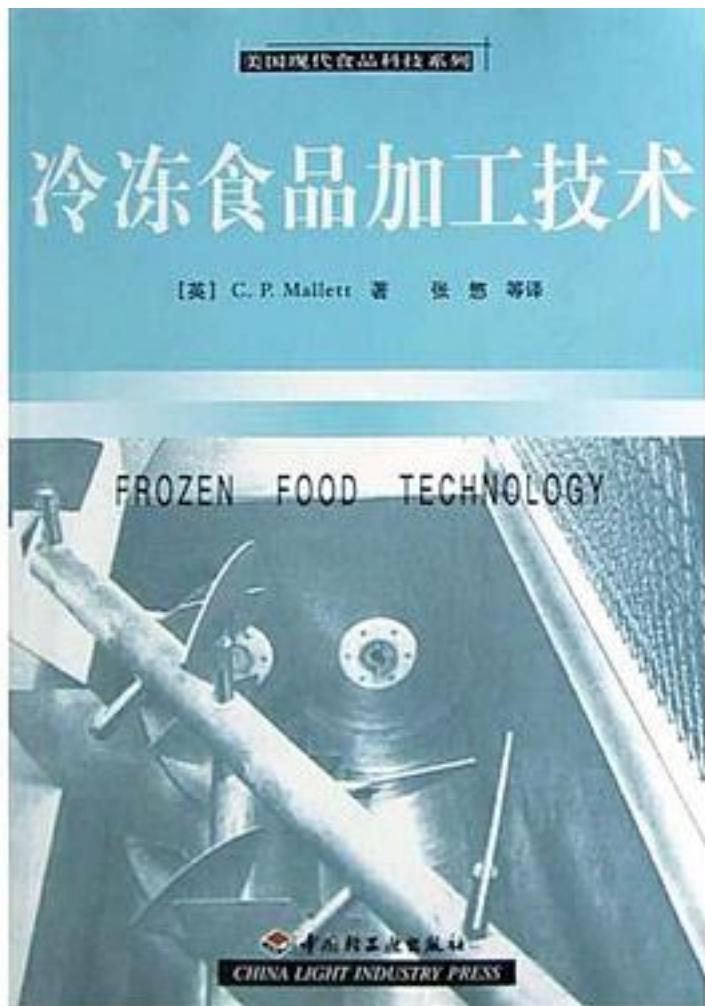


冷冻食品加工技术



[冷冻食品加工技术 下载链接1](#)

著者:[英]C.P.Mallett

出版者:中国轻工业出版社

出版时间:2004-6-1

装帧:平装(无盘)

isbn:9787501943036

在第一部分中，第1章论述了冷冻过程中的物理学和化学现象，包括对玻璃态现象的综

述；第2章论述了冷冻过程的实现，此章也论述了冷冻食品的分发和贮藏；第3章讨论了包装和机械，此部分包含了与微生物和卫生学有关的工厂设计，以及消费者的再加热过程，特别是微波加热等内容；由于健康和营养对消费者已变得越来越重要，因此第5章综述了目前冷冻食品的营养状况和在现代饮食中的作用。由于冷冻食品科技含量提高的驱动力是其产品的巨大的市场和不断增加的竞争压力，因此第一部分的最后一章论述了新型冷冻食品的开发，以及在消费导向的市场中如何应用有关技术去创新等问题。

本书第二部分主要论述具体产品领域。一些传统的冷冻产品类型讨论得比较详细，每个类别既讨论了其本身商品价值，又讨论了其增值。最后两章是过去10年中发展迅速的冷冻即食餐和烤产品的内容。本书与其他新近出版的同类书不同的是：未涉及内容相关但技术特点区别很大的冰淇淋和冷冻甜食方面的内容。

作者介绍：

目录: 主编引言

1 动植物组织的冷冻和解冻过程中的基本物理现象

1.1 引言

1.2 冷冻的物理变化

1.3 植物组织的冷冻

1.4 动物组织的冷冻

1.5 生物聚合体溶液的冷冻

1.6 冷冻和解冻的比较

1.7 冷冻过程的计算机模型

1.8 冷冻与可替代保存技术的比较

2 冷冻技术

2.1 引言

2.2 定义

2.3 热力学方面

2.4 冷冻机选择

2.5 鼓风式冷冻机

2.6 接触式冷冻机

2.7 低温冷冻机

2.8 冷冻食品的物理贮藏和分发

3 冷冻食品的包装

. 3.1 引言——为何使用包装

3.2 原材料选择标准

3.3 包装类型

3.4 初级包装

3.5 二级包装

3.6 三级包装

3.7 温度显示器

3.8 冷冻食品初级包装的装箱机

3.9 直立式成型—填充—密封

3.10 袋成型流水线设备

3.11 采用卧式成型—填充—密封设备的包装

3.12 通风装置与加盖装置

3.13 三次包装机械

4 冷冻产品的安全性——从工厂到消费者

4.1 质量保证原理

4.2 安全性的微生物方面

4.3 安全性的化学和物理方面

4.4 工厂设计

4.5 最终产品
5 冷冻食品的营养因素

5.1 引言

5.2 营养准则的近期发展

5.3 冷冻和冷藏对于果蔬中营养成分的影响

5.4 冷冻和冷藏对肉和肉制品中营养成分的影响

5.5 冷冻和冷藏对鱼中营养成分的影响

5.6 与其他制备方法的比较

5.7 结论

6 为市场开发冷冻产品

6.1 引言

6.2 市场方面

6.3 开发进程

6.4 研究与开发

6.5 包装和产品开发

6.6 质量方面

6.7 结论

7 肉和肉制品

8 鱼与贝类的冷冻

9 果蔬的冷冻加工

10 冷冻预制餐的制造

11 冷冻焙烤制品

· · · · · (收起)

[冷冻食品加工技术_下载链接1](#)

标签

食品加工

技术

评论

翻译实在是有够垃圾~~~严格建议提高编辑的水准！

[冷冻食品加工技术_下载链接1](#)

书评

[冷冻食品加工技术 下载链接1](#)