

食品软包装材料与技术



[食品软包装材料与技术 下载链接1](#)

著者:徐文达

出版者:机械工业出版社

出版时间:2005-1

装帧:平装

isbn:9787111114611

本书主要介绍当今食品软包装的新型包装材料（如可食包装材料、功能性包装材料等）和包装新技术（如气包装、无菌包装、微波包装等），以及环保型食品包装容器设计，亦介绍一般包装材料的性能和食品包装相关的知识如食品标签、时间-温度标签（TTI）等，有助于读者了解当今食品软包装新材料与技术的应用和发展。其他一些食品软包装技术，如包、热收缩包装等因其技术较简单本书未作介绍，请参考有关的食物包装著作，而真空包装和充气包装属于气调包装范畴，已在第6章气调包装内介绍。

本书可供从事食品包装的工程技术人员参考，也可作为有关大专院材的教材。

作者介绍:

目录: 前言 第一章食品包装功能 第一节食品包装的保藏功能 第二节包装的信息功能
第二章食品与微生物 第一节微生物的形态 第二节微生物的构造和机能
第三节微生物的营养与生长 第四节影响微生物生长的因素 第五节微生物对食品的污染
第三章食品包装材料 第一节纸包装材料 第二节塑料包装材料 第三节铝箔和镀铝薄膜

