

冷冻食品科学与技术



[冷冻食品科学与技术_下载链接1](#)

著者:[英] 埃文斯

出版者:

出版时间:2010-4

装帧:

isbn:9787501973996

《冷冻食品科学与技术》不失为一部较全面涵盖冷冻食品知识体系，反映最新研究背景

和发展动态的专著。《冷冻食品科学与技术》第一部分为冷冻食品共性内容，包括冷冻食品的相关性质、冷冻食品营养安全问题、冷冻过程数学模型、制冷系统设计与选用及新型冷冻过程等。第二部分，除主要冷冻食品内容(肉、鱼、果蔬、焙烤产品及甜食等)分章单独介绍以外，增加了为市场开发冷冻食品的章节。最后一部分，为冷冻食品冷链环节内容，包括贮藏、运输、展示和家庭使用，涉及各环节食品品质维持的最新手段及指南，也包括了立法与标准方面的内容。此外，作为独立章节收入《冷冻食品科学与技术》的冷冻干燥，就冻干产品品质相关问题的分析阐述有独到之处。从整书内容来看，《冷冻食品科学与技术》属于分章综述专业书，因此，标题内容应为专业读者所熟悉。纵观全书，译者感受到其特点是逻辑系统、内容新颖、观点前瞻。译者相信，《冷冻食品科学与技术》应能为冷冻食品工业科技人员、高校食品专业师生及对冷冻食品知识感兴趣的读者提供帮助。

作者介绍:

目录: 1 冷冻食品的热性质与冰晶形成

1.1 引言——食品中的水

1.2 食品的冷冻

1.3 冷冻食品的解冻

1.4 冷冻过程的热物理性质及其测量和应用

1.5 物理性质的应用

参考文献

2 冷冻对食品营养和微生物学性质的影响

2.1 引言

2.2 肉、禽和鱼

2.3 蔬菜和水果

2.4 乳品

2.5 烘焙制品

2.6 未来趋势

2.7 结论

参考文献

3 冷冻过程建模

3.1 引言

3.2 解析解

3.3 经验公式

3.4 传导方程的数值解

3.5 传热与传质的耦合

3.6 过冷和晶核化效应

3.7 高压冷冻与解冻

3.8 冷冻过程中的热机械效应

3.9 液体食品的冷冻

3.10 结论

参考文献

4 制冷系统与冷冻设施的设计与选用

4.1 引言

4.2 制冷循环

4.3 制冷循环的能量效率评估

4.4 制冷剂的选择

4.5 为加工过程选择最佳制冷系统

4.6 性能参数的形成

4.7 招标过程

4.8 如何设计能量效率

4.9 如何进行环境可持续性的设计

4.10 如何设计使用适应性大的系统

4.11 制冷设备的维护和操作

5 沉浸和新型冷冻过程

5.1 食品冷冻工业过程需要创新以改善人类健康和生活质量

5.2 冷冻模式的现状及传统冷冻技术

5.3 利用水力流态化和可泵送冰悬液实现单体速冻

5.4 高压冷冻

5.5 磁共振冷冻

5.6 基于空气循环的冷冻系统

5.7 其他非传统冷冻方法及结论

参考文献

6 肉类冷冻

6.1 冷冻速率

6.2 冷冻系统

6.3 接触式冷冻机

6.4 低温液冷冻

6.5 特定产品的冷冻

6.6 回温与表面冻结

6.7 肉和肉制品的冻藏

6.8 贮藏室类型

6.9 结论

参考文献

7 鱼类冷冻

7.1 引言

7.2 冷冻前的影响

7.3 冷冻参数的影响

7.4 冷冻方法

7.5 冷冻后处理

7.6 技术发展趋势

7.7 冷冻的立法问题

7.8 食品品质与冷冻速率

参考文献

8 果蔬的冷冻

8.1 引言

8.2 冷冻果蔬的品质和安全性

8.3 传统冷冻技术

8.4 新技术

参考文献

9 焙烤与甜食产品的冷冻

9.1 焙烤产品

9.2 冷冻甜食

参考文献

10 市场冷冻产品的开发与方便餐的冷冻

10.1 引言

10.2 方便餐市场

10.3 制备与组合

10.4 健康与安全

10.5 PPP和TTT问题

10.6 冷冻-冷却技术

10.7 真空冷冻技术

参考文献

11 冻藏

11.1 冷冻食品的品质下降

11.2 冻藏期间的温度平衡

- 11.3 冷冻食品的货架期
- 11.4 冷冻食品的包装
- 参考文献
- 12 冷冻干燥
- 12.1 引言
- 12.2 冷冻干燥的食品原料科学
- 12.3 设备和操作
- 12.4 冷冻干燥的数学模型
- 12.5 测量与控制
- 12.6 品质方面
- 12.7 其他冷冻干燥方法
- 12.8 结论
- 参考文献
- 13 冷冻食品的运输
- 13.1 运输与贮藏
- 13.2 运输模式
- 13.3 热负荷
- 13.4 老化
- 13.5 新鲜与冷冻产品运输的比较
- 13.6 标准和分类
- 13.7 运输系统
- 13.8 能量标签
- 13.9 限制值
- 13.10 用于冷藏运输的材料的未来
- 参考文献
- 14 冷冻零售展示
- 14.1 引言
- 14.2 分类
- 14.3 设计
- 14.4 操作
- 14.5 环境问题
- 14.6 结论
- 参考文献
- 15 冷冻食品的消费者处理
- 15.1 引言
- 15.2 消费者行为
- 15.3 家用冰箱／冷冻箱的制冷系统
- 15.4 家用冷冻箱的温度
- 15.5 包装袋内霜的形成
- 15.6 家用冷冻器中贮藏冷冻食品对品质的影响
- 15.7 家庭冷冻
- 15.8 家庭解冻
- 15.9 消费者建议
- 15.10 能耗标签
- 参考文献
- • • • • (收起)

[冷冻食品科学与技术_下载链接1_](#)

标签

美食

评论

入手

[冷冻食品科学与技术_下载链接1](#)

书评

[冷冻食品科学与技术_下载链接1](#)