

《食品安全保障.食品添加剂常识》

图书基本信息

书名：《食品安全保障.食品添加剂常识》

13位ISBN编号：9787122152435

10位ISBN编号：712215243X

出版时间：2013-1

出版社：朱宝昌，高海生等 化学工业出版社 (2013-01出版)

页数：225

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《食品安全保障.食品添加剂常识》

书籍目录

一、家庭食品保藏知识1 鲜蛋在贮藏过程中的变化2 家庭如何保藏禽蛋3 涂膜法贮蛋保鲜的技术要点4 蛋品冷藏保鲜法的技术要点5 禽蛋腐败变质的原因6 影响禽蛋腐败变质的因素7 异常蛋及其成因8 如何进行稻谷的贮藏9 稻谷贮藏期间出现结露怎么办10 大米如何进行保管贮藏11 小米的贮藏特点和方法12 糜子(黍子)有哪些贮藏方法13 家庭如何安全贮存糜子米(黄米)14 西米的识别、食用和保管15 家庭贮藏大豆怎样防止“走油”16 花生贮藏要点及注意事项17 花生“走油”酸败、霉变的原因18 影响油菜籽安全贮藏的主要因素19 贮藏期间如何有效防止油菜籽发生霉变20 芝麻安全贮藏的主要条件21 家庭如何保存绿豆22 家庭贮藏荞麦应注意哪些事项23 为什么传统燕麦食品要经过“三熟”后才能食用24 家庭怎样保存燕麦片25 如何保存玉米面26 保存面粉应注意哪几点27 贮存馒头应注意哪些问题28 家庭如何保管糕点食品29 饼干保管中应注意哪些问题30 家庭如何保存糖果31 保存食糖应注意哪些问题32 果脯蜜饯类食品如何保藏33 如何贮藏葡萄干34 家庭如何贮存红枣35 生鲜牛乳的种类、物理性质36 生鲜乳的检测指标37 家庭如何保存鲜奶38 家庭如何保藏炼乳39 奶油在加工贮藏期间的风味变化40 家庭如何保存奶粉、奶油41 如何贮存食盐42 怎样预防酱油发霉43 怎样预防食醋长白膜44 家庭如何保存茶叶45 葡萄酒的贮存期是否越长越好46 配制果酒为什么必须进行贮存后才能饮用47 家贮干货如何防止发霉48 鲜肉如何短期贮藏49 肉类常用的冷却方法50 冷却肉在贮藏过程中会发生什么变化.....二、常见食物中毒及处理措施三、食品添加剂常识四、食品(农产品)安全常识及其他五、转基因食品简介参考文献

《食品安全保障.食品添加剂常识》

编辑推荐

《食品安全保障食品添加剂常识》总结了多年来从事食品安全保障、食品添加剂检测工作的经验和科研成果，并收集了部分新的实用技术资料，系统介绍了家庭食品保藏知识、常见食物中毒及处理措施、食品添加剂常识、食品(农产品)安全常识、常见有毒食用菌的鉴别检验及野外操作(旅游)被咬伤后的处理等基本知识。本书由朱宝昌、高海生等编著。

《食品安全保障.食品添加剂常识》

版权说明

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.tushu111.com