

# 《食品商品学》

## 图书基本信息

书名：《食品商品学》

13位ISBN编号：9787122048639

10位ISBN编号：7122048632

出版时间：2009-6

出版社：化学工业

作者：薛璐//刘爱国

页数：200

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](http://www.tushu111.com)

# 《食品商品学》

## 内容概要

《食品商品学》讲述了：食品是关系人类自身健康的特殊商品，是城乡人民生活的基本需求和保障。目前我国已经完成了由食品高度短缺到极大丰富及快速发展的转变，同时食品的种类更加丰富多样。消费者对食品的需求也已由简单化、单一化的单层次温饱型向复杂化、多样化、个性化的多层次健康型需求转化。

第一章 绪论第一节 食品商品学研究的主要内容 一、食品商品学的科学内涵 二、食品商品学研究的主要内容第二节 食品的分类 一、国标分类 二、按照“食物类和亚类”的双级分类 三、食品分类的其他方法第三节 食品的品质特性与品质保持 一、食品的品质特性 二、食品品质变化与环境因素的关系 三、食品的贮藏方法第二章 蔬菜和果品第一节 蔬菜和果品的化学成分 一、水分 二、碳水化合物 三、有机酸 四、单宁 五、芳香物质 六、色素 七、维生素 八、矿物质 九、酶第二节 蔬菜和果品的分类 一、蔬菜的分类 二、果品的分类第三节 蔬菜和果品的采收、分级、包装和运输 一、果蔬的采收 二、果蔬采后商品化处理及其必要性 三、果蔬的分级 四、果蔬的预冷 五、果蔬的包装 六、果蔬的其他采后处理 七、果蔬的运输第四节 蔬菜和果品的贮藏 一、贮藏原理 二、贮藏方法第五节 蔬菜和果品的加工品第三章 粮食制品第一节 主要粮食品种及其化学成分 一、大米 二、黄米 三、糯米 四、小麦粉 五、玉米 六、大豆 七、红小豆第二节 粮食的贮藏 一、粮食贮藏的方法 二、主要粮食品种的贮藏 三、影响粮食贮藏的主要因素 四、贮藏对粮食品质的影响第三节 粮食制品 一、面制品 二、米制品 三、豆制品 四、玉米食品第四章 肉及肉制品第一节 原料肉的产生 一、宰前检验 二、屠宰过程 三、宰后检验 四、肉的分割第二节 原料肉的形态、微观结构与成熟 一、肉的形态 二、肌肉的微观结构 三、原料肉的成熟与成分特点第三节 原料肉的冷加工 一、肉的冷却原理与过程 二、肉的冷藏原理与过程 三、冻结对肉的质量影响第四节 肉制品的加热与杀菌 一、肉制品的加热与杀菌 二、肉制品在加热中的变化第五节 肉制品配方及工艺 一、肉糜型制品 二、肉块型制品 三、自然形态肉制品第五章 乳及乳制品第一节 概述 一、乳与乳制品的概念 二、乳的主要成分 三、乳的结构第二节 乳的成分和主要性质 一、水分 二、蛋白质 三、乳脂肪 四、乳糖 五、乳中的酶、维生素、无机盐和其他物质第三节 原料乳的预处理 一、牛乳的冷却与收集 二、牛乳的验收 三、牛乳收购后的贮存 四、牛乳的脱气 五、牛乳的分离 六、牛乳的标准化 七、牛乳的均质第四节 液态奶的生产 一、巴氏杀菌奶 二、超高温灭菌奶第五节 炼乳和奶粉的生产 一、炼乳的生产 二、奶粉的生产第六节 发酵乳的生产 一、酸奶的生产 二、干酪的生产第六章 水产品第一节 水产品的分类与特点 一、水产品的分类 二、水产品的特点第二节 水产品的质量要求及保管 一、鱼贝类死后的变化 二、水产品的质量要求 三、水产品的保管第三节 水产加工品 一、干制品 二、腌熏制品 三、罐头食品 四、冷冻水产品 五、鱼糜制品第四节 水产品的检验 一、感官检验法 二、化学方法 三、物理方法 四、微生物学法第七章 禽蛋制品第一节 蛋的结构 一、蛋的结构及化学成分 二、蛋壳部分的结构 三、蛋白的物理结构及化学成分 四、蛋黄的结构及化学成分第二节 蛋的物理性质及蛋的营养价值 一、蛋的物理性质 二、蛋的营养价值第三节 再制蛋 一、松花蛋 二、糟蛋加工 三、咸蛋加工 四、长蛋第四节 鲜蛋的检验 一、感官鉴定法 二、气室大小的测定 三、哈夫单位的测定 四、灯光透照法 五、禽蛋挥发性盐基氮的测定 六、荧光鉴定法 七、密度鉴别法 八、其他指标的测定第五节 鲜蛋的贮藏第八章 罐头食品第一节 罐头食品的概念与分类 一、罐头食品的概念 二、罐头食品的分类第二节 罐头食品的生产工艺 一、原料的预处理 二、装罐 三、排气 四、密封和打代号 五、杀菌 六、冷却 七、保温 八、包装第三节 罐头食品的包装与贮藏 一、罐头食品的包装 二、罐头食品的贮藏 三、罐头食品在贮藏中的变化第四节 罐头食品的质量标准第五节 罐头食品的检验 一、罐头的感官检查 二、罐头的理化检验 三、罐头的微生物检验第九章 茶叶第一节 茶叶的化学成分 一、茶多酚 二、蛋白质和氨基酸 三、酶 四、碳水化合物 五、芳香物质 六、色素 七、生物碱 八、维生素第二节 茶叶的分类 一、根据鲜叶的初制方法分类 二、根据生产季节分类 三、根据发酵程度分类 四、根据加工工艺分类 五、其他分类命名第三节 各类茶的质量特点 一、绿茶 二、红茶 三、青茶 四、黄茶 五、白茶 六、黑茶 七、再制茶第四节 茶叶质量的审评 一、感官检验 二、理化检验 三、安全性检验第五节 茶叶的包装和贮藏 一、茶叶的贮藏特性 二、茶叶的包装 三、茶叶的保管第十章 酒第一节 酒的分类 一、按制造方法分类 二、按酒精含量分类 三、按我国习惯分类第二节 白酒 一、白酒的分类与特性 二、白酒的基本生产工艺 三、白酒的质量评价 四、白酒的贮藏方法第三节 啤酒 一、啤酒的分类与特性 二、啤酒的生产工艺 三、啤酒的质量评价 四、啤酒的贮藏方法第四节 黄酒 一、黄酒的分类与特性 二、黄酒的生产工艺 三、黄酒的质量评价 四、黄酒的贮藏方法第五节 葡萄酒与果酒 一、葡萄酒与果酒的分类与特性 二、葡萄酒与果酒的生产工艺 三、葡萄酒与果酒的质量评价 四、葡萄酒与果酒的贮藏方法第六节 配制酒 一、配制酒的特点与分类 二、配制酒的设计与生产 三、配制酒的质量评价、检测与贮藏第十一章 软饮料第一节 饮料的定义和分类第二节 软饮料生产的主要原辅料 一、水 二、甜味物质 三、酸味剂

四、食用色素 五、香精和香料 六、二氧化碳 七、防腐剂 八、乳化剂 九、增稠剂 十、抗氧化剂  
第三节 软饮料的生产工艺 一、碳酸饮料的生产工艺 二、果汁及果汁饮料的生产工艺 三、瓶装水的生产工艺 四、乳酸菌饮料的生产工艺 五、茶饮料的生产工艺  
第四节 饮料的质量标准和相关要求  
第十二章 调味品 第一节 调味品的分类 一、天然调味品 二、发酵调味品 三、化学调味品 四、复合型调味品  
第二节 酱油 一、原料 二、酱油的生产工艺 三、酱油的质量标准与评价  
第三节 食醋 一、概述 二、食醋的酿造工艺 三、食醋的质量评价与标准  
第四节 味精 一、味精的理化性质 二、味精的生产 三、谷氨酸的提取工艺 四、谷氨酸制造味精的工艺 五、味精的质量标准与评价  
第五节 天然调味料 一、天然调味料的定义和分类 二、天然调味料的特点 三、几种天然调味料的生产工艺  
第十三章 保健食品 第一节 概述 一、保健食品的定义 二、保健食品的形式 三、保健食品的使用原则  
第二节 保健食品的分类 一、按原料分类 二、按功能分类 三、按消费对象分类  
第三节 保健食品的商品特性 一、保健食品商品的化学成分 二、保健食品商品的卫生特性 三、保健食品商品的功能特性  
第四节 保健食品质量的基本要求  
第五节 保健食品的评价 一、保健食品评价的原则与基本要求 二、保健食品的毒理学评价 三、保健食品的功能学评价 四、保健食品的卫生学评价  
参考文献

第一章 绪论 第一节 食品商品学研究的主要内容 一、食品商品学的科学内涵 商品学是研究商品使用价值的一门科学，研究的中心内容是商品质量。包括如何决定商品质量的商品自然属性（原料、成分、性质），评价商品质量，影响商品质量的商品包装、保管和养护，保证商品质量的管理，商品标准及标准化、研究商品质量的商品分类。食品商品是市场流通、交换和经营中的特殊商品，也为食品商品学的研究限定了研究对象。食品商品学作为商品学的一个分支，是以食品商品质量和经营管理为核心内容进行研究其鉴别特征和使用（食用）价值的应用学科。它从商品学的角度，阐述食品在流通领域中来源、产地、商品规格、质量的变化规律，以及与保证食品商品质量有关的经营管理等基本理论与实用鉴别技术问题。换言之，食品商品学是一门研究在商品流通领域中如何保证食品安全性、有效性、稳定性的学科。食品商品学研究的对象是食品，对于什么是食品，不同的国家和地区有着不同的解释。我国在《食品工业基本术语》（GB/T 1509—1994）中，将食品定义为：可供人类食用或饮用的物质，包括加工食物、半成品和未加工食品，不包括烟草或只作药品的物质。《中华人民共和国食品卫生法》第五十四条，将食品定义为：各种供人食用或者饮用的成品和原料，以及按照传统既是食品又是药品的物品，但不包括以治疗为目的的物品。

# 《食品商品学》

## 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](http://www.tushu111.com)