

食品电物性在无损检测中的应用研究进展

Review of research advances in non-destructive quality evaluation technology of food by dielectric property

投稿时间: 2006-8-14 最后修改时间: 2007-3-28

稿件编号: 20070553

中文关键词: 食品; 电物性; 无损检测

英文关键词: food; dielectric property; non-destructive detection

基金项目: 四川省教育厅重点项目(2005A031); 四川省教育厅重点实验室项目(2006ZD007); 四川农业大学青年创新基金项目(005301)

作者	单位
马荣朝	(1954-), 男, 副教授, 从事食品机械与设备方向的研究。雅安四川农业大学信息与工程技术学院, 625014
秦文	女, 教授, 博士后。雅安四川农业大学信息与工程技术学院, 625014。Email: qinwen1967@yahoo.com.cn
吴维雄	四川农业大学信息与工程技术学院, 雅安 625014
周熙	四川农业大学信息与工程技术学院, 雅安 625014
张道德	四川农业大学信息与工程技术学院, 雅安 625014
辛松林	四川农业大学信息与工程技术学院, 雅安 625014

摘要点击次数: 294

全文下载次数: 127

中文摘要:

现代农业和食品加工的快速发展, 使农产品的品质检测技术显得非常重要。无损检测技术已成为食品科学的一个重要研究热点, 利用电物性对农产品品质检测、分级筛选等方面已显示出特殊的优越性。该文从农产品的含水量、可溶性固形物含量、新鲜程度等指标的检测及食品干燥、油炸、发酵、冷冻等过程的在线检测方面, 阐述了利用电物性的食品无损检测技术的研究现状, 也提出了今后进一步研究的方向和目标。

英文摘要:

It is become a very important area to measure the quality of agricultural products for the quickly development of a agricultural and food process. Non-destructive technology of food has become the focus of researches in food science field. Inspection by using the dielectric property is widely adopted and has unique advantages in quality inspecting and grading. The research advances in non-destructive technology of food by dielectric property is reviewed from the measurement of moisture, soluble solid content, freshness and online evaluation of drying, oil-frying, fermentative, freezing process of food. Some new ideas of study on non-destructive detection in the future are pointed out.

[查看全文](#)

[关闭](#)

[下载PDF阅读器](#)

您是第607235位访问者

主办单位: 中国农业工程学会 单位地址: 北京朝阳区麦子店街41号

服务热线: 010-65929451 传真: 010-65929451 邮编: 100026 Email: tcsae@tcsae.org

本系统由北京勤云科技发展有限公司设计