

含颗粒液态食品通电加热研究动态

Study trends of ohmic heating for liquor foods containing particles

投稿时间: 2002-11-19

稿件编号: 20040106

中文关键词: 通电加热; 含颗粒液态食品; 加工特性; 影响因素; 研究动态

英文关键词: ohmic heating; liquor food containing particles; processing properties; influencing factors; study trend

基金项目:

作者	单位
周亚军	吉林大学生物与农业工程学院, 长春 130022
殷涌光	吉林大学生物与农业工程学院, 长春 130022
刘微	吉林大学生物与农业工程学院, 长春 130022
姚婷	吉林大学生物与农业工程学院, 长春 130022

摘要点击次数: 6

全文下载次数: 11

中文摘要:

通过对国内外含颗粒液态食品通电加热研究分析, 介绍了含颗粒液态食品通电加热的原理和加工特性, 总结出影响通电加热食品品质的因素, 概述了通电加热技术在含颗粒食品中的研究动态, 阐述了含颗粒食品通电加热中数学模型的应用现状, 指出含颗粒液态食品通电加热研究中存在的问题, 为今后研究及发展趋势提出了建议。对进一步深入研究含颗粒液态食品通电加热的加工特性、影响因子及其应用具有参考价值和指导意义。

英文摘要:

This paper introduced the principle and processing properties of ohmic heating for liquor foods containing particles, and the factors that influenced the quality of foods processed by ohmic heating were analyzed. The study trends of ohmic heating technology in foods containing particles were summarized. The present application of mathematic model in ohmic heating for foods was illustrated, and the problems were pointed out. Then the suggestions for the study and development in the future were put forward. All of these contribute to studying the processing properties, influencing factors of ohmic heating for liquor foods containing particles and its applications deeply.

[查看全文](#)

[关闭](#)

[下载PDF阅读器](#)

您是第606958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