

สารบัญ

บทนำ	1
ความหมาย ความสำคัญ และความเป็นมาของการถนอมอาหาร	4
หลักการถนอมอาหาร	9
- จุลินทรีย์ สาเหตุการเน่าเสียของอาหาร	9
- ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์	15
- สาเหตุอื่นที่เกี่ยวข้องกับการเสื่อมเสียของอาหาร	20
วิธีการถนอมอาหาร	22
- การถนอมอาหารโดยใช้ความร้อน	23
- การถนอมอาหารโดยการลดความชื้น	32
- การถนอมอาหารโดยใช้ความเย็น	43
- การถนอมอาหารโดยการหมักดอง	47
- การถนอมอาหารโดยใช้สารเคมี	59
- การถนอมอาหารโดยการอาบรังสี	63
การบรรจุและเก็บรักษาอาหารที่ถนอมแล้ว	66
บรรณานุกรม	74

ปก

การถนอมอาหาร

นวลจิตต์ เขวกีรติพงษ์

664.028

เลขหมู่	2617 2545
เลขทะเบียน	11066
วันที่	๒๗ / ๕ / ๕๖

0030 -

BSTI DEPT. OF SCIENCE SERVICE
สำนักหอสมุดฯ กรมวิทยาศาสตร์บริการ



1110002958



ชุด "กินดีมีสุข"