



包装技术与设计
职业教育专业教学资源库
本科

食品包装技术 (本科)

微波食品包装技术(修改)

Food Packaging Technology

主讲人 | 苗红涛



河南牧业经济学院

目录 CONTENTS

第四节 微波食品包装

1

微波加热的基本原理和特点

2

微波食品包装材料

3

典型的微波食品包装应注意的问题



微波包装技术的出现



包装技术与设计
职业教育专业教学资源库

生活节奏

快餐

速热食品

微波炉

微波食品

微波包装

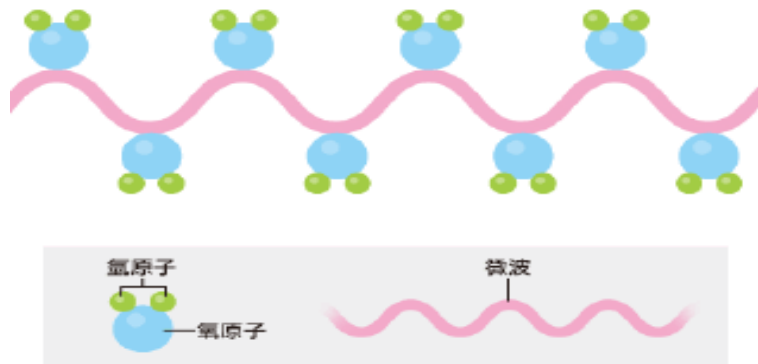


一、微波加热的基本原理和特点



(一) 微波食品原理

利用微波的热效应。水是微波最好的介质，可以很好的吸收微波。



一、微波加热的基本原理和特点

微波食品分类

第一类

经微波灭菌后，可以常温储存的熟制食品。



第二类

经选料调制后冷冻冷藏的制品。



第三类

风味点心类小食品。



一、微波加热的基本原理和特点



(二) 微波食品主要特点

微波食品特点

高效节
能

均匀加
热

易于控
制

低温杀
菌

选择加
热

安全无
害



一、微波加热的基本原理和特点



包装技术与设计
职业教育专业教学资源库



二、微波食品包装材料



(一) 微波食品包装材料要求

包装材料要符合卫生标准

材料介电系数小，微波穿透性好

具有耐热性

具有耐寒性，需耐 - 20℃ 的温度

耐油、水、酸、碱

方便、价廉，符合环保要求



二、微波食品包装材料



(二) 微波包装形式设计要求

- 是否需要金属材料加以保护
- 是否需要屏蔽，以防止食品加热不均
- 是否需要在包装外采用套标
- 是否需要在容器内保持适量蒸汽
- 是否需要控制包装内微波加热的分布



二、微波食品包装材料



(三) 微波包装材料分类

1. 微波穿透材料：

要求能透过微波，且本身尽可能少的吸收微波。

如



玻璃

塑料



纸类



二、微波食品包装材料



(三) 微波包装材料分类

2. 微波吸收材料

这类材料可吸收微波能，与食品共同加热。

如 微波爆米花



二、微波食品包装材料



(三) 微波包装材料分类

3. 微波反射材料

可以屏蔽微波能的材料。
金属材料，一般采用铝或铝箔。



以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/907060011040010003>