

<<食品物性学>>

图书基本信息

书名：<<食品物性学>>

13位ISBN编号：9787109145641

10位ISBN编号：7109145646

出版时间：2010-7

出版时间：中国农业出版社

作者：李里特

页数：307

字数：348000

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：<http://www.tushu007.com>

<<食品物性学>>

内容概要

食品物性学是食品品质控制和食品加工工艺研究的基础。

本教材对食品物性学的基础理论、研究现状和应用方法做了系统论述。

从物理学角度分别论述食品的力学性质、热学性质、电学性质和色光性质等。

将食品的力学性质作为重点，在食品的热学性质、电学性质和色光性质等方面也编写了丰富的基础理论和最新研究成果。

例如，关于食品色彩学、食品的电磁场加工等的论述。

食品物性学在涉及学科上不仅有流变学、热学、光学、电学等基础物理学内容，而且也涉及物理化学、胶体化学、高分子科学的相关内容。

为了论述食品感官评价和仪器测定的知识，写入了心理物理学内容。本教材还介绍了食品物性学的典型研究和试验方法，如肉嫩度的测定，面团、面条、米饭黏弹性和感官评价，食品色彩的测定评价等。

该教材不仅可作为食品工程、烹饪科学等专业的本科生、科研人员及教师的教材或教学参考书，也可作为食品工厂技术人员开发产品、质量控制的基本手册。

<<食品物性学>>

作者简介

李里特

男，1948年生，食品科学博士、教授、博士生导师。

1982 - 1988年先后在日本北海道大学研究生院食品工程专业留学和日本食品综合研究所、山崎面包公司中央研究所研修食品加工科学，并取得硕士、博士学位。

1988年至今在中国农业大学（原北京农业工程大学）食品科学与

<<食品物性学>>

书籍目录

前言第一章 绪论 第一节 食品物性学的定义和内容 一、食品的力学性质 二、食品的热学性质 三、食品的电学性质 四、食品的光学性质 第二节 食品物性学研究的目的是学习方法 一、食品物性学研究的目的是 二、食品物性学的学习方法第二章 食品的力学性质及流变学基础 第一节 食品物质的胶黏性 一、食品物性构成体系与力学性质的复杂性 二、胶体的概念 三、分散系统的胶体 四、食品的胶黏性与食品加工 第二节 食品流变学 一、食品流变学概述 二、食品的黏性 三、食品的黏弹性第三章 食品质地学基础 第一节 食品质地的概念 一、食品质地的定义 二、食品的好吃与质地 第二节 食品质地的感官评价第四章 液态食品的物性第五章 固态与半固态食品的物性第六章 食品色彩科学与光学性质第七章 食品的热物性第八章 食品的电物性及其应用附录主要参考文献

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:<http://www.tushu007.com>