

<<食品原料与资源学>>

图书基本信息

书名：<<食品原料与资源学>>

13位ISBN编号：9787501959006

10位ISBN编号：7501959005

出版时间：2007-5

出版时间：中国轻工业出版社

作者：陈辉 编

页数：334

字数：535000

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>

<<食品原料与资源学>>

内容概要

本书是在应用基础化学、生物学知识基础上，从不同角度阐述各类食品原料资源的生物化学、化学、物理学性质及贮藏、运输、加工性能，同时对食品原料保健功能也做了较为详细的描述，对合理开发应用各种原料和提高食品加工品质量有较好的指导意义，因此可作为本科生、研究生、专业人员的理论教学用书和参考手册。

本书主要介绍常用、常食的原料，重点对食品料的分类、各类食品原料的化学组成与营养价值及食品原料新资源进行说明，而对于一些食品加工、烹饪常用的调料不予以介绍。

<<食品原料与资源学>>

书籍目录

第一章 绪论 第一节 食品原料与资源学的基本概念 第二节 食品原料与资源学研究的的目的、意义、内容 第三节 食品原料学发展简史第二章 食品原料的分类与合理开发利用 第一节 食品原料的分类 第二节 食品原料的合理利用与开发第三章 食品原料的化学组成及在加工中的变化 第一节 植物性食品原料的化学组成及在加工中的变化 第二节 动物性食品原料的化学组成及在加工过程中的变化第四章 植物性原料——粮食类 第一节 谷物类原料 第二节 豆类原料 第三节 薯类及薯蕷类第五章 植物性原料——蔬菜类 第一节 根菜类 第二节 茎菜类 第三节 叶菜类 第四节 花菜类 第五节 果菜类第六章 植物性原料——水果类 第一节 概述 第二节 鲜果类 第三节 干果类第七章 动物性食品原料——畜类 第一节 肉用畜 第二节 乳与乳制品第八章 动物性食品原料——禽类及禽蛋类 第一节 禽类 第二节 禽蛋类第九章 水产食品原料 第一节 概述 第二节 鱼类的营养价值与主要品种 第三节 其他水产品第十章 食用菌 第一节 概述 第二节 食用菌原料的生物学特征 第三节 食用菌的品种及营养特性第十一章 新食品资源的开发 第一节 叶蛋白和单细胞蛋白 第二节 几种保健食品新资源的开发前景 第三节 新资源的安全性问题及发展趋势附录 新资源食品卫生管理办法参考文献

<<食品原料与资源学>>

编辑推荐

本书是食品专业课教材,内容涉及到各类食品原料生化特征与营养价值,以及加工性能及合理开发利用。

本书包括绪论,食品原料的分类与合理利用开发,食品原料的化学组成及加工中的变化,植物性原料——粮食类,植物性原料——蔬菜类,植物性原料——水果类,动物性食品原料——畜类,动物性食品原料——禽类与禽蛋类,水产食品原料,新食品资源的开发等内容。

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>