<<食品加工与保藏原理>>

图书基本信息

书名:<<食品加工与保藏原理>>

13位ISBN编号:9787502541385

10位ISBN编号: 7502541381

出版时间:2002-11

出版时间:化学工业出版社

作者:曾庆孝

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

<<食品加工与保藏原理>>

内容概要

本书全面系统地述了食品加工与保藏技术和原理。

内容包括在食品加工制造的主要原特性及其保鲜、食品热处理和杀菌、食品的低温处理与保藏、食品的干燥、食品浓缩和结晶、食品的微波处理、食品的辐照、食品的淹渍、发酵和烟熏、食品的化学保藏、食品包装等。

内容丰富、图文并茂,实用性强,反映新技术和新工艺。

本书可供从事食品科学和食品工程的科研、技术人员使用,也可供大专院校相关专业师生参考,是食品专业考研的重要参考书。

<<食品加工与保藏原理>>

书籍目录

第一章 食品加工、制造的主要原料特性及其保鲜第一节 食品加工、制造常用的原、辅材料第二节 果蔬原料特性及保鲜第三节 肉原料特性及保鲜第五节 水产原料特性及保鲜第五节 乳、蛋原料特性及保鲜第五节 乳、蛋原料特性及保鲜第二章 食品热处理和杀菌第一节 食品热处理和杀菌第一节 食品热处理反应的基本规律第三节 食品热处理条件的选择与确定第四节 食品热处理条件的选择与确定第四节 食品的非热杀菌 第三章 食品的代

<<食品加工与保藏原理>>

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