

<<实用食品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<实用食品加工技术>>

13位ISBN编号：9787502570323

10位ISBN编号：7502570322

出版时间：2005-7

出版时间：化学工业出版社

作者：朱蓓薇

页数：801

字数：1442000

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>

<<实用食品加工技术>>

内容概要

本书共分十一篇五十九章，全面系统地介绍了食品加工技术与工艺。在介绍食品加工的原辅料、食品加工技术的基础上，着重介绍软饮料、果蔬制品、乳制品、大豆制品、肉制品、水产品、糖果和巧克力、谷物食品、调味品的种类、原辅料、工艺流程、工艺要点、加工示例、生产中常见质量问题等内容。

本书适合从事食品生产与科研的技术人员和管理人员阅读，亦可供高等院校食品专业师生参考。

<<实用食品加工技术>>

书籍目录

第一篇 食品加工的原辅料 第一章 植物性食品原料 第二章 动物性食品原料 第三章 食品加工的辅料 第二篇 食品加工技术 第四章 食品杀菌技术 第五章 食品干燥技术 第六章 食品粉碎及造粒技术 第七章 食品熟化技术 第八章 食品分离技术 第九章 食品保藏技术 第十章 食品工业中的能源应用技术 第十一章 食品生物技术 第十二章 食品包装技术 第三篇 软饮料加工工艺 第十三章 概述 第十四章 碳酸饮料 第十五章 果汁和蔬菜汁饮料 第十六章 其他软饮料 第四篇 果蔬制品加工工艺 第十七章 果蔬罐头 第十八章 果蔬的干制 第十九章 果蔬的糖制和腌制 第二十章 果酒和果醋加工 第五篇 乳制品加工工艺 第二十一章 概述 第二十二章 液态乳 第二十三章 炼乳 第二十四章 乳粉 第二十五章 冰淇淋 第二十六章 酸乳 第二十七章 奶油 第二十八章 干酪 第六篇 大豆制品加工工艺 第二十九章 概述 第三十章 豆腐及其制品 第三十一章 豆粉 第三十二章 大豆蛋白制品 第三十三章 概述 第七篇 肉制品加工工艺 第三十四章 中式肉制品 第三十五章 西式火腿加工工艺 第三十六章 西式香肠 第三十七章 肉类罐头 第三十八章 培根的加工工艺 第八篇 水产品加工工艺 第三十九章 水产品加工原料的处理 第四十章 冻藏水产品 第四十一章 盐渍及干制水产品 第四十二章 熏制水产品 第四十三章 水产罐头 第四十四章 藻类食品 第四十五章 鱼粉 第九篇 糖果和巧克力加工工艺 第四十六章 糖果 第四十七章 巧克力及其制品 第十篇 谷物食品加工工艺 第四十八章 米粉、挂面及方便面 第四十九章 挤压膨化食品 第五十章 速冻谷物食品 第五十一章 焙烤食品 第十一篇 调味品加工工艺 第五十二章 酱油 第五十三章 酱类 第五十四章 食醋 第五十五章 黄酒 第五十六章 海产品调味品 第五十七章 其他调味品

<<实用食品加工技术>>

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>