

<<食品原料学>>

图书基本信息

书名：<<食品原料学>>

13位ISBN编号：9787502625511

10位ISBN编号：7502625518

出版时间：2006-11

出版时间：中国计量

作者：徐幸莲，彭增起，

页数：480

字数：749000

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>

<<食品原料学>>

内容概要

本教材以食品原料生产、消费、物理性状、化学组成、加工利用特性、品质检验和质量标准、贮藏管理等为讲授的主线，系统全面地阐述了水、粮食、油料、畜产、果蔬、水产、茶、添加物、安全食品等基础。

本书既可作为食品科学与工程和食品质量与安全专业的基础课程教材，也可以作为专业师生、科研人员、企业技术的学习教材或参考书。

<<食品原料学>>

书籍目录

绪论第一章 水 第一节 概述 第二节 水的品质与测定 思考题与习题第二章 粮食原料 第一节 粮食生产与消费 第二节 稻米 第三节 小麦 第四节 玉米 第五节 其他谷物 第六节 豆类 第七节 马铃薯 第八节 甘薯 思考题与习题第三章 油料与油脂 第一节 油料生产状况与消费 第二节 大豆 第三节 花生 第四节 油菜籽 第五节 向日葵 第六节 芝麻 第七节 食用油脂 思考题与习题第四章 畜禽食品原料 第一节 畜禽食品原料生产与消费 第二节 原料肉 第三节 原料乳 第四节 禽蛋 思考题与习题第五章 果蔬食品原料 第一节 果蔬的生产与消费 第二节 果蔬的组织结构和特性 第三节 蔬菜 第四节 果品 思考题与习题第六章 水产食品原料 第一节 水产品的生产与消费 第二节 鱼类 第三节 虾蟹类 第四节 软体动物类 第五节 藻类 思考题与习题第七章 茶 第一节 茶的生产与消费 第二节 茶叶分类 第三节 茶叶的物理特性 第四节 茶叶中的化学成分及其性质 第五节 茶叶品质评定 第六节 茶的加工特性及利用 第七节 茶的贮藏管理 思考题与习题第八章 添加物 第一节 香辛料 第二节 调味料 第三节 食品添加剂 思考题与习题第九章 安全食品 第一节 食品安全 第二节 安全食品主要参考文献

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>