

<<食品加工原理>>

图书基本信息

书名：<<食品加工原理>>

13位ISBN编号：9787502634469

10位ISBN编号：7502634460

出版时间：2011-6

出版时间：中国计量出版社

作者：秦文

页数：366

字数：583000

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>

<<食品加工原理>>

内容概要

《食品加工原理(食品类十一五高等学校通用教材)》由秦文、曾凡坤主编,主要内容包括食品加工基础、食品冷加工、热加工、非热加工、脱水、腌渍、发酵、挤压膨化等各种加工方法的基本原理、操作要求及设备知识。

既可作为高等院校食品专业的教材,也可作为有关科研人员和从业人员的参考用书。

<<食品加工原理>>

书籍目录

- 第一章 绪论
 - 第二章 食品加工基础
 - 第一节 食品加工的基本要求
 - 第二节 食品微生物及酶
 - 第三节 食品添加剂
 - 第三章 食品冷加工
 - 第一节 食品低温保藏原理
 - 第二节 冷藏
 - 第三节 冷冻加工
 - 第四章 食品热加工
 - 第一节 高温对微生物菌群的影响
 - 第二节 产品货架期和安全性的确定
 - 第三节 热加工对食品质量的影响
 - 第四节 巴氏杀菌和热烫
 - 第五章 食品非热加工
 - 第一节 食品辐照加工
 - 第二节 食品高压杀菌
 - 第三节 脉冲电场加工
 - 第四节 脉冲磁场加工
 - 第五节 放电杀菌
 - 第六章 食品脱水加工
 - 第一节 食品中水的状态及水分活度
 - 第二节 干燥加工
 - 第三节 浓缩
 - 第四节 烟熏
 - 第七章 食品腌渍
 - 第一节 腌渍加工的原理
 - 第二节 腌渍品风味的形成及影响因素
 - 第三节 腌渍方法
 - 第八章 发酵食品加工
 - 第一节 食品发酵与微生物
 - 第二节 菌种的选育和发酵类型
 - 第三节 发酵工艺及过程控制
 - 第九章 食品挤压膨化
 - 第一节 膨化食品概述
 - 第二节 挤压膨化的基本原理
 - 第三节 影响挤压膨化效果的因素
 - 第四节 挤压膨化对食品的作用
 - 第五节 挤压膨化设备
 - 第十章 食品加工高新技术
 - 第一节 膜分离技术
 - 第二节 超临界流体萃取技术
 - 第三节 食品加工超微粉碎技术
- 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>