

<<食品科学与工程>>

图书基本信息

书名：<<食品科学与工程>>

13位ISBN编号：9787561144800

10位ISBN编号：7561144806

出版时间：1970-1

出版时间：大连理工大学出版社

作者：胡文忠 著

页数：302

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>

## <<食品科学与工程>>

### 内容概要

《食品科学与工程》涵盖了食品科学与工程专业共32门课程，并根据该专业教学计划中课程的先后顺序，分为化学基础、生物学基础、食品科学基础、食品工程基础及专业教学课程等几个部分，并根据专业词汇在教材中出现的先后顺序即由基础词汇、专业词汇、术语和短语的递进方式进行编排。

## &lt;&lt;食品科学与工程&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 无机化学第一节 绪论第二节 原子结构和元素周期表第三节 化学键与分子结构第四节 化学热力学的初步概念与化学平衡第五节 化学反应速率与化学动力学的初步概念第六节 酸碱平衡和酸碱滴定第七节 氧化还原反应、电化学与氧化还原滴定第八节 金属配位化合物和络合滴定第九节 沉淀—溶解平衡和沉淀滴定第十节 S区元素第十一节 核化学简介第二章 有机化学.....第三章 物理化学第四章 生物化学第五章 生物学第六章 食品微生物学第七章 食品工程原理第八章 食品生化分离工程第九章 现代食品分析技术第十章 植物生理学第十一章 食品分析第十二章 食品化学第十三章 食品营养与卫生学第十四章 食品酶学第十五章 食品机械与设备第十六章 食品工艺学第十七章 采后生物学与技术第十八章 食品质量与评价第十九章 食品发酵工程第二十章 食品添加剂第二十一章 水产品保鲜与加工技术第二十二章 农产品加工工艺学第二十三章 畜产品加工工艺学第二十四章 软饮料工艺学第二十五章 食品包装学第二十六章 食品安全与检测第二十七章 功能性食品学第二十八章 酿酒工艺学第二十九章 食品生物技术第三十章 食品物性学第三十一章 食品工厂设计第三十二章 环境科学概论第三十三章 食品科学与工程学科领域中的最新研究成果参考文献

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>