

<<现代食品生产>>

图书基本信息

书名：<<现代食品生产>>

13位ISBN编号：9787810662604

10位ISBN编号：7810662600

出版时间：2000-9

出版时间：

作者：吴祖兴

页数：640

字数：1023000

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>

<<现代食品生产>>

内容概要

本书系统地介绍了有关食品的工艺原理、加工技术和质量控制要素，贯穿了质量第一的技术观点。突出实践性、应用性，注重系统性、先进性。

同时，也反映了有关新的理率和实践经验。

本书既可作为高职高专教育教材或教学参考书，也可供食品生产单位的专业人员参考使用。

<<现代食品生产>>

书籍目录

第一篇 食品添加剂与调味料 第一章 食品添加剂概述 第二章 乳化剂、增稠剂、膨松剂 第三章 着色剂、护色剂、漂白剂 第四章 食品风味添加剂 第五章 食品保存剂 第六章 营养强化剂第二篇 肉制品加工技术 第一章 肉制品加工的基础知识 第二章 畜禽的屠宰与肉的分割 第三章 腌腊制品 第四章 灌制类制品 第五章 熏烤制品 第六章 酱卤制品 第七章 干制品加工 第八章 罐藏制品第三篇 乳制品加工技术 第一章 乳的成分及性质 第二章 原料乳的验收与预处理 第三章 消毒乳 第四章 发酵乳制品 第五章 冰淇淋 第六章 乳粉 第七章 其他乳制品简介第四篇 蛋制品加工技术 第一章 蛋的基础知识 第二章 禽蛋的验收与贮藏 第三章 松花蛋 第四章 糟蛋 第五章 其他蛋制品第五篇 面食制品加工技术 第一章 原辅材料 第二章 面包 第三章 饼干 第四章 糕点 第五章 方便面第六篇 饮料加工技术 第一章 水处理 第二章 碳酸饮料 第三章 果汁饮料 第四章 植物蛋白饮料 第五章 其他饮料第七篇 农副产品加工技术 第一章 谷物薯类食品的加工 第二章 果蔬类食品的加工第八篇 食品工业设备、容器的清洗与消毒技术 第一章 食品工业中的洗涤与消毒 第二章 食品工业设备、容器的清洗与消毒参考文献

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>