

<<食品工程综合实验>>

图书基本信息

书名：<<食品工程综合实验>>

13位ISBN编号：9787811400595

10位ISBN编号：7811400596

出版时间：2009-5

出版时间：浙江工商大学出版社

作者：周雁，傅玉颖 编

页数：143

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>

## <<食品工程综合实验>>

### 内容概要

《21世纪高等学校本科实验教学示范教材：食品工程综合实验》的特点是：着重突出食品工程的实验内容，并介绍畜产食品、水产食品、农产食品、园产食品和嗜好食品的加工工艺方法，涵盖了食品制作原理、工艺流程、实用配方等内容，以及介绍了可供实际操作的机械设备。注重学生的实际动手操作能力，进行实践训练，力求做到简单易行、通俗易懂、实用性强、新技术信息量大。

《21世纪高等学校本科实验教学示范教材：食品工程综合实验》对从事食品行业的教学、科研、生产和新产品开发也具有一定的指导作用，可作为食品工程、农副产品加工等领域的从业人员的参考资料，也可作为其他高等院校相关学科的实验教材和参考书。

## <<食品工程综合实验>>

### 书籍目录

绪论第一章 食品工程原理实验实验一 管道流体阻力测定实验二 过滤实验实验三 传热实验实验四 干燥实验实验五 电渗析脱盐实验实验六 超临界流体萃取技术实验七 真空冷冻干燥技术实验八 喷雾干燥技术实验九 超高压处理技术实验十 超高温杀菌技术第二章 畜产食品工艺实验实验一 原料乳验收实验二 酸奶制作实验三 乳粉制作实验四 肉的冷却保鲜、微冻保鲜和冻结保鲜实验五 牛肉干制作实验六 广式香肠制作实验七 西式火腿制作实验八 红烧扣肉软罐头制作实验九 皮蛋加工实验十 咸蛋加工实验十一 糟蛋加工实验十二 蛋黄酱制作第三章 水产食品工艺实验实验一 水产品鲜度的感官评定实验二 水产品中挥发性盐基氮测定实验三 酶香鳓鱼加工实验四 醉蟹加工实验五 烟熏海鳗加工实验六 珍珠鱿鱼丝加工实验七 调味鱼肉脯加工实验八 鱼香肠制作实验九 海苔食品加工实验十 豆豉鲮鱼罐头制作实验十一 蛤蜊软罐头制作实验十二 海鲜调味料制作第四章 农产食品工艺实验实验一 面包（快速发酵法）制作实验二 面包的品质鉴定实验三 韧性饼干制作实验四 油蛋糕制作实验五 乳化蛋糕制作实验六 广式月饼制作实验七 膨化米饼制作实验八 豆腐乳加工第五章 园产食品工艺实验实验一 果蔬呼吸强度测定实验二 气调保鲜实验三 蘑菇罐头制作实验四 脱水蔬菜加工.....第六章 嗜好食品工艺实验参考文献

<<食品工程综合实验>>

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>