

<<现代食品加工学>>

图书基本信息

书名：<<现代食品加工学>>

13位ISBN编号：9787109067240

10位ISBN编号：7109067246

出版时间：2001-2

出版时间：中国农业出版社

作者：孙君社 主编

页数：391

字数：615000

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>

<<现代食品加工学>>

内容概要

《现代食品加工学》从工程、科学和技术角度系统地阐述食品加工的工程基础、加工过程、包装技术以及新的食品加工技术，共分四篇十八章。

编写意在“新、精简”，突出重点，简化传统，重在新技术。

本书可供有关食品加工和农产品加工专业的学生作参考教材，也可供有关科技工作者参考。

<<现代食品加工学>>

书籍目录

序言 编者的话 第一篇 食品工程基础 第一章 食品的物理性质 第一节 食品的流变特性 第二节 食品的传热 第三节 食品的扩散、渗透和吸附 第二章 食品加工的过程控制 第一节 食品加工程序 第二节 食品加工过程设计 第三节 食品加工控制和管理 第四节 食品工业的在线测理和调控系统 第五节 食品厂的环境保护与废物处理 第二篇 食品加工过程 第一章 物料的混合 第一节 混合的基本理论 第二节 液-液混合 第三节 气-液与固-液混合 第四节 捏合与固-固混合 第二章 食品的分离 第一节 食品分离概述 第二节 食品的机械分离 第三节 食品的化学分离 第四节 食品的物理分离 第三章 食品浓缩 第一节 蒸发浓缩 第二节 膜浓缩 第三节 冷冻浓缩 第四章 食品冷处理工程基础 第一节 食品的冷却 第二节 食品的冻结 第三节 食品的冻藏 第四节 食品的解冻 第五节 制冷设备 第五章 食品冷处理工程技术 第一节 肉类冷加工 第二节 禽、蛋冷加工 第三节 果蔬冷加工 第四节 果蔬气调贮藏 第五节 冷冻食品品质控制与管理 第六节 冷却与浆结食品中的微生物及其控制 第六章 食品热处理杀菌 第一节 食品热处理杀菌的原理 第二节 热杀菌对食品特性的影响 第三节 典型食品杀菌工艺及特点 第四节 食品热杀菌设备 第七章 食品干燥 第一节 食品干燥方法和原理 第二节 喷雾干燥法 第三节 沸腾干燥法 第四节 隧道干燥法 第五节 热传导干燥法 第六节 辐射干燥法 第七节 冷冻干燥法 第八章 焙烤食品 第三篇 食品加工新技术 第一章 食品生物技术 第二章 食品微胶囊技术 第三章 辐射和微波杀菌保藏技术 第四章 食品着色与调香技术 第五章 食品压力处理技术 第六章 粉体技术 第四篇 食品包装 第一章 包装材料 第二章 包装机械与技术

<<现代食品加工学>>

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>