

<<食品物性学>>

图书基本信息

书名：<<食品物性学>>

13位ISBN编号：9787109070226

10位ISBN编号：7109070220

出版时间：2001-6

出版时间：中国农业出版社

作者：李里特

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>

<<食品物性学>>

内容概要

食品物性学是食品加工研究的基础。

本书通过对食品物性学领域的基础理论和国内外最新研究成果的介绍，总结分析了食品物性学的研究内容、研究方法和应用实例；系统论述了食品的力学性质、热学性质、电学性质和色光性质。

本书将食品的力学性质作为重点，归纳了液状食品、固体和半固体食品(粉体食品、多孔状食品、纤维组织食品)的物性学特点及研究测试方法。

在食品的热学性质、电学性质和色光性质等方面也编写了丰富的基础理论和最新研究成果。

为了论述食品感官评价和仪器测试的知识，本书也写入了心理物理学内容。

本书还通过大量实例，介绍了食品物性学的典型研究和试验方法，如肉嫩度的测定，面团、面条、米饭黏弹性和感官评价，食品色彩的测定评价，等等。

该书不仅可作为食品工程、烹饪科学等专业的大学生、研究生、科研人员及教师的教学参考书或教材，也是食品工厂技术人员学习查阅的基本手册。

<<食品物性学>>

书籍目录

序前言第一章 绪论 第一节 食品物性学的定义和内容 一、食品的力学性质 二、食品的热学性质 三、食品的电学性质 四、食品的光学性质 第二节 食品物性学研究的目的是和方法 一、食品物性学研究的目的是 二、食品物性学研究方法 第三节 食品物性学研究的现状和发展第二章 食品的力学基础 第一节 食品物质的胶黏性 一、食品物性构成体系与力学性质的复杂性 二、胶体的概念 三、分散系统的胶体 四、食品的胶黏性与食品加工 第二节 食品流变学 一、食品流变学概论 二、黏性 三、黏弹性第三章 食品质地学基础 第一节 食品质地的概念 一、食品质地的定义 二、食品的美味与质地 第二节 食品质地的感官评价第四章 液态食品的物性第五章 固态与半固态食品的物性第六章 食品色彩与光学性质第七章 食品的热物性第八章 食品的电物性及其应用附录参考文献

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>