

<<食品科学导论>>

图书基本信息

书名：<<食品科学导论>>

13位ISBN编号：9787122030771

10位ISBN编号：7122030776

出版时间：2008-7

出版时间：化学工业出版社

作者：卢蓉蓉 等著

页数：249

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>

前言

《普通高等教育“十一五”规划教材·食品科学导论》是食品科学与工程专业的一本入门书，旨在帮助食品科学与工程专业的初学者在进入专业课学习之前初步了解食品科学与工程的基础理论和加工技术，并能在此基础上学习更高深的理论和更专业的知识。

《普通高等教育“十一五”规划教材·食品科学导论》内容涵盖了与食品科学相关的领域，以通俗易懂的语言、深入浅出的文字将食品科学与工程的最重要的方面介绍给读者。

《普通高等教育“十一五”规划教材·食品科学导论》包括了食品科学的研究领域、食品组分的基本化学性质和营养性质、实现食品加工的主要单元操作、食品的质量控制、食品加工原理、常见类型的食品的加工工艺、食品包装与安全的重要意义、相关法规等全方位的信息。

可以说，这是将来专业课的一个简缩版。

<<食品科学导论>>

内容概要

为食品科学与工程专业的初学者编写的一本入门书，旨在帮助他们了解食品科学与工程的基础理论和加工技术，并能在此基础上学习更高深的理论和更专业的知识。

《普通高等教育“十一五”规划教材：食品科学导论（卢蓉蓉）》重点介绍食品科学的研究领域、食品组分的基本化学性质和营养性质、实现食品加工的主要单元操作、食品的质量控制、食品加工原理、常见类型的食品加工工艺、食品包装与安全的重要意义、相关法规等内容。

《普通高等教育“十一五”规划教材：食品科学导论（卢蓉蓉）》可作为食品科学与工程及相关学科的大专院校的教材，也可作为食品领域及相关领域工作的教师、研究生、科技工作者及相关部门管理人员的参考书。

书籍目录

第一章 绪论第一节 食品科学的研究领域第二节 食品工业的发展趋势第二章 食品组分第一节 碳水化合物第二节 蛋白质第三节 脂类第四节 其他食品组分第三章 食品加工中的主要单元操作第一节 预处理第二节 分离与重组第三节 热交换第四节 浓缩与干燥第五节 成型与包装第四章 食品的质量控制第五章 食品加工原理第六章 食品加工工艺第七章 食品包装与安全

章节摘录

第一章 绪论 第一节 食品科学的研究领域 自从人类在地球上出现，就同食品联系在一起。

“民以食为天”这句俗语正说明了食品对人类的重要性。

从茹毛饮血到燧木取火，从原始蒸煮到美味佳肴，以及罐藏食品的出现和现代营养学的建立是食品科学史中的四个里程碑。

食品科学可以定义为：以基础学科和工程学的理论为基础，研究食品的物理、化学和生物化学性质以及食品加工原理的一门学问。

食品科学是一个集理、工、农等学科的相关知识为一体，边缘性、综合应用性极强的交叉学科。食品科学涉及的范围很广，包括食品微生物学、食品化学、食品营养学、食品保藏原理与技术、食品工艺学、食品机械与设备、食品工厂设计、食品分析、食品感官鉴评和食品包装等。

一、食品微生物学 食品微生物学是食品科学与工程专业的专业基础课。学习这门课的目的是为了掌握食品微生物学的基本知识、基础理论和基本实验技能，辨别有益的、腐败的和致病的微生物。

一方面在食品制造和保藏中，充分利用有益的微生物，为提高产品的数量和质量服务；另一方面，控制腐败微生物和病原微生物的活动，以防止食品变质和杜绝有害微生物对食品的危害。

食品微生物学是研究与食品有关的微生物的性状，及其在食品工艺、食品保藏、食品卫生中的作用、影响与控制的科学。

它是一门综合性的学科，融合了普通微生物学、农业微生物学、工业微生物学、医学微生物学和食品有关的部分，同时又渗透了生物化学、机械学和化学工程的有关内容。

微生物学的发展经历了微生物学的史前时期、微生物学的启蒙时代（形态学期）、微生物学的奠基时代（生理学期）以及近代微生物学的发展等四个阶段。

食品微生物学的研究对象主要是与食品有关的细菌、酵母菌、霉菌及病毒等微生物类群。这些微生物虽然形态不同、大小各异，但它们的生活习性、繁殖方式、分类及分布范围很相近，尤其是它们的培养方法和研究手段基本相同。

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>