

<<食品工艺实验与检验技术>>

图书基本信息

书名：<<食品工艺实验与检验技术>>

13位ISBN编号：9787501944767

10位ISBN编号：7501944768

出版时间：2005-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：蔺毅峰 编

页数：262

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>

## <<食品工艺实验与检验技术>>

### 内容概要

根据教育发展的需要，教育部对专业设置已经作了较大的调整，许多原来分上过细的专业在调整中进行了合并重组。

新的专业设置中，食品科学与工程专业涵盖了原食品科学与工程、制糖工程、粮食工程、油脂工程、烟草工程、食品卫生与检验、粮油储藏、农产品贮运与加工、水产品贮运与加工、冷冻冷藏工程(部分)等专业。20世纪80年代初天津轻工业学院和无锡轻工业学院以及1999年赵晋府教授曾编写了《食品工艺学》教材，但是相对应的实验教材却一直无人编写。

近年来，高校招生急剧增加，食品和相关学科对实验教材的需求越来越大，但此方面的图书又几乎没有，有鉴于此。

本书作者积累了许多食品工艺实验和食品检验方面的资料，在食品领域从事多年的教学工作，有详细的操作实践经验。为满足我国目前对食品加工工艺和分析检测技术知识的需要，在收集了国内外食品加工和检测的新信息和最新动态基础上编写了《食品工艺实验与检验技术》教材，本教材填补了国内食品领域同类图书的一项空白。

本书的特点：注重介绍焙烤食品、酒类食品发酵食品、果蔬制品、肉禽制品、软饮料、乳制品、冷饮制品、膨化食品等方面的制作方法，还介绍了食品分析和食品检验的方法，同时介绍了食品制作的原理、工艺流程、注意事项等内容，特别介绍了可供实际操作的实用配方、常用的机械设备及生产工具等。注重实际动手操作的内容，力求做到简单易行、通俗易懂、侧重实用性、减少理论知识、加大新技术的信息量。

本书对食品行业的教学、科研、生产和新产品开发具有一定的指导作用，可作为食品、发酵、农副产品加工等领域的科研人员和从业人员的参考资料，也可作为高等院校相关学科的实验教材和参考书，还可供初中以上文化水平的食品加工从业人员阅读使用。

该书作为食品工艺实验和食品分析实验及技能训练的一门主要教材，各院校可以根据各自的教学内容和特点，对具有共性的内容，应作为重点；对具体的产品制作，则应视各校的特色，进行有选择的教学和参考。为了增强学生走向经济建设主战场的适应能力，本书主要介绍重点和有代表性的产品，以此来带动其他同类产品制作的研究方法。

## <<食品工艺实验与检验技术>>

### 书籍目录

第一章 面包的制作第二章 饼干的制作第三章 蛋糕的制作第四章 月饼的制作第五章 糕点的制作第六章 膨化食品的制作第七章 酒类的制作第八章 酱油、酱类的制作第九章 醋类的制作第十章 软饮料的制作第十二章 冷饮制品的制作第十三章 肉制品的制作第十四章 蛋类加工第十五章 果蔬加工第十六章 食品分析第十七章 食品新鲜度的检验第十八章 食品中添加剂的检测第十九章 食品掺假的检验第二十章 水样及食品微生物检验参考文献

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>