第一图书网, tushu007.com

<<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：9787501955329

10位ISBN编号：7501955328

出版时间：2007-2

出版时间：中国轻工业出版社

作者：帕克

页数：542

译者：江波

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

内容概要

全书共分成四大部分，第一部分为引言和背景，主要介绍食品科学的概述以及背景知识。
第二部分为保藏，系统地介绍了相应食品的保藏方法如加热、冷冻(藏)、干燥、辐照以及电能、发酵、微生物、生物技术、化学物和包装等食品科学的基本要素。
第三部分为食物与食品，它分章讨论了乳、肉、禽蛋、鱼、贝类、豆类、油料种子、果蔬等主要食物以及原料、油脂、糖制品、甜食、饮料等食品原料，除了阐述食品中各种成分的性质时，特别强调食品科学的应用知识。
第四部分为相关信息，由5个论题组成，内容涵盖环境、食品安全、法规与标签、世界粮食需求和就业机会等知识，并指明了食品科学的发展趋势和面临的机遇与挑战。
此外，本书还对食品化学的研究方法作了引导性的阐述。

作者简介

瑞克·帕克(Rick Parker)在美国爱达荷州南部灌溉农场长大，对农业的偏爱决定了他选择教育的方向。
他首先取得Brigham Young大学的学士学位，后转至艾奥瓦州的Ames。
在艾奥瓦州立大学完成动物毒理学的博士研究。
取得博士学位后．与太太玛丽莲及孩子们迁至加拿大艾伯塔省埃

<<食品科学导论>>

书籍目录

译者的话前言第1部分 引言和背景 第1章 食品科学概述 第2章 化学回顾 第3章 食品的化学 第4章 营养与消化 第5章 食品成分 第6章 食品的质量要素 第7章 食品加工过程中的单元操作 第8章 食品的劣变 第2部分 保藏 第9章 热 第10章 冷藏 第11章 干燥和脱水 第12章 辐照和电热 第13章 发酵、微生物和生物技术 第14章 化学品 第15章 包装第3部分 食物与食品 第16章 乳 第17章 肉、禽、蛋 第18章 鱼和贝类 第19章 鼓舞、豆类和油料种子 第20章 水果蔬菜 第21章 油脂 第22章 糖制品 第23章 饮料第4部分 相关专题 第24章 环境意识和食品加工 第25章 食品安全 第26章 法规与标签管理制度 第27章 世界食物需求 第28章 食品科学的职业附录词汇表

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