

<<食品原料与资源学>>

图书基本信息

书名：<<食品原料与资源学>>

13位ISBN编号：9787501959006

10位ISBN编号：7501959005

出版时间：2007-5

出版时间：中国轻工业出版社

作者：陈辉 编

页数：334

字数：535000

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>

<<食品原料与资源学>>

内容概要

本书是在应用基础化学、生物学知识基础上，从不同角度阐述各类食品原料资源的生物化学、化学、物理学性质及贮藏、运输、加工性能，同时对食品原料保健功能也做了较为详细的描述，对合理开发应用各种原料和提高食品加工品质量有较好的指导意义，因此可作为本科生、研究生、专业人员的理论教学用书和参考手册。

本书主要介绍常用、常食的原料，重点对食品料的分类、各类食品原料的化学组成与营养价值及食品原料新资源进行说明，而对于一些食品加工、烹饪常用的调料不予以介绍。

<<食品原料与资源学>>

书籍目录

第一章 绪论 第一节 食品原料与资源学的基本概念 第二节 食品原料与资源学研究的目
的、意义、内容 第三节 食品原料学发展简史第二章 食品原料的分类与合理开发利用 第一节 食品原
料的分类 第二节 食品原料的合理利用与开发第三章 食品原料的化学组成及在加工中的变化 第
一节 植物性食品原料的化学组成及在加工中的变化 第二节 动物性食品原料的化学组成及在加工
过程中的变化第四章 植物性原料——粮食类 第一节 谷物类原料 第二节 豆类原料 第三节
薯类及薯蕷类第五章 植物性原料——蔬菜类 第一节 根菜类 第二节 茎菜类 第三节 叶菜类
第四节 花菜类 第五节 果菜类第六章 植物性原料——水果类 第一节 概述 第二节 鲜果
类 第三节 干果类第七章 动物性食品原料——畜类 第一节 肉用畜 第二节 乳与乳制品第八
章 动物性食品原料——禽类及禽蛋类 第一节 禽类 第二节 禽蛋类第九章 水产食品原料 第
一节 概述 第二节 鱼类的营养价值与主要品种 第三节 其他水产品第十章 食用菌 第一节
概述 第二节 食用菌原料的生物学特征 第三节 食用菌的品种及营养特性第十一章 新食品资源
的开发 第一节 叶蛋白和单细胞蛋白 第二节 几种保健食品新资源的开发前景 第三节 新资源
的安全性问题及发展趋势附录 新资源食品卫生管理办法参考文献

<<食品原料与资源学>>

编辑推荐

本书是食品专业课教材,内容涉及到各类食品原料生化特征与营养价值,以及加工性能及合理开发利用。

本书包括绪论,食品原料的分类与合理利用开发,食品原料的化学组成及加工中的变化,植物性原料——粮食类,植物性原料——蔬菜类,植物性原料——水果类,动物性食品原料——畜类,动物性食品原料——禽类与禽蛋类,水产食品原料,新食品资源的开发等内容。

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>