

<<食品防腐保鲜技术>>

图书基本信息

书名：<<食品防腐保鲜技术>>

13位ISBN编号：9787502351960

10位ISBN编号：7502351965

出版时间：2006-1

出版时间：科学技术文献出版社

作者：张志健，李新生 著

页数：378

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>

<<食品防腐保鲜技术>>

内容概要

本书是陕西理工学院教师张志健和李新生在其从事多年教学、科研及实践体会的基础上，参考了大量国内外近年来食品防腐保鲜方面的研究成果编著而成。全书共分六章，分别介绍了食品在贮藏期间的变化、食品涂膜保鲜技术、食品氧化抑制技术、食品气体调节保鲜技术、食品防腐技术和果蔬贮藏病害防治技术。既具有一定的理论性，又具有较强的实践性，通俗易懂。本书既可供有关食品科技工作者和工程技术人员参考，也可作为有关教学、培训或自学用书。

<<食品防腐保鲜技术>>

书籍目录

第一章 食品在贮藏期间的变化第一节 食品在贮藏期间的变化概述第二节 食品在贮藏期间的生理学变化第三节 食品在贮藏期间的生物化学变化第四节 食品在贮藏期间的氧化与变色第五节 食品在贮藏期间的水分变化第六节 食品在贮藏期间的微生物学变化第二章 食品涂膜保鲜技术第一节 涂膜保鲜概述第二节 多糖类涂膜保鲜技术第三节 脂质类涂膜保鲜技术第三章 食品氧化抑制技术第一节 食品氧化抑制技术概述第二节 茶多酚第三节 香料的抗氧化性能第四节 其它抗氧化物质第四章 食品气体调节保鲜技术第一节 食品脱氧及二氧化碳调节技术第二节 乙烯调节技术第五章 食品防腐技术第一节 酒精气体防腐保鲜技术第二节 有机酸防腐保鲜技术第三节 酯类防腐保鲜技术第四节 细菌素防腐保鲜技术第五节 其它食品防腐保鲜技术第六章 果蔬贮藏病害防治技术第一节 果蔬贮藏病害防治概述第二节 果蔬生理病害防治技术第三节 果蔬熏蒸防腐保鲜技术第四节 果蔬防腐保鲜技术参考文献

<<食品防腐保鲜技术>>

编辑推荐

本书共分六章，分别介绍了食品在贮藏期间的变化、食品涂膜保鲜技术、食品氧化抑制技术、食品气体调节保鲜技术、食品防腐技术和果蔬贮藏病害防治技术。

既具有一定的理论性，又具有较强的实践性，通俗易懂。

既可供有关食品科技工作者和工程技术人员参考，也可作为有关教学、培训或自学用书。

<<食品防腐保鲜技术>>

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>