

<<食品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<食品加工技术>>

13位ISBN编号：9787502576356

10位ISBN编号：7502576355

出版时间：2006-1

出版时间：化学工业出版社

作者：张燕萍

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>

<<食品加工技术>>

内容概要

随着营养性、安全性逐渐成为消费者对于食品的更高要求之后，对于食品品质有着重要影响的食物加工技术也日益受到食品生产、研发技术人员的广泛关注。

食品加工技术的分类方法有很多，本书采用的是以加工单元操作为原则的分类方法，选择了六大类加工技术，包括粉碎技术、挤压技术、微胶囊化技术、新型加热技术、低温加工技术和造粒技术，进行了详细的阐述。

上述六大技术，在各种原料和工艺中应用较为广泛，还有一些是当前国际最流行的加工技术，而且对于食品企业所关注的食品安全性、可靠性、变更灵活性、易于接受性四个方面都具有优势，非常适合企业选择。

为了保障本书的实用性和指导性，各大技术都详解了该类技术的分类、发展趋势、原理、工艺、设备选择和操作，并且提供了丰富的应用实例。

本书可供食品生产企业和食品技术研发机构的相关技术人员使用，也可作为食品科学、食品工程、农产品加工等专业的师生教学时的参考书。

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>