

<<食品保藏原理>>

图书基本信息

书名：<<食品保藏原理>>

13位ISBN编号：9787502580315

10位ISBN编号：750258031X

出版时间：2010-8

出版单位：化学工业

作者：杨瑞

页数：192

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>

<<食品保藏原理>>

内容概要

本书在阐述食品保藏目的及意义、食品腐败变质原因和食品保藏基本原理的基础上，介绍了食品的罐藏、低温保藏、气调保藏、干藏、化学保藏、腌渍和烟熏、辐射保藏等方法，对这些保藏技术的原理、方法、相关设备及加工因素对食品品质的影响进行了系统的论述。

本书既可作为高等院校食品类专业的教材，也可供从事食品储藏加工的专业技术人员作为参考用书。

<<食品保藏原理>>

书籍目录

1 绪言2 食品的罐藏3 食品的低温保藏4 气调保藏5 食品干藏6 食品的化学保藏7 食品腌渍和烟熏8 食品的辐射保藏参考文献

<<食品保藏原理>>

编辑推荐

本书在阐述食品保藏目的及意义、食品腐败变质原因和食品保藏基本原理的基础上，介绍了食品的罐藏、低温保藏、气调保藏、干藏、化学保藏、腌渍和烟熏、辐射保藏等方法，对这些保藏技术的原理、方法、相关设备及加工因素对食品品质的影响进行了系统的论述。

本书既可作为高等院校食品类专业的教材，也可供从事食品储藏加工的专业技术人员作为参考用书。

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>