

<<食品科技英语>>

图书基本信息

书名：<<食品科技英语>>

13位ISBN编号：9787562933427

10位ISBN编号：7562933421

出版时间：2011-7

出版时间：武汉理工大学出版社

作者：赵芳，杨永清 主编

页数：148

字数：246000

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>

<<食品科技英语>>

内容概要

《食品科技英语》包括两部分内容：第一部分为基础篇，包括科技英语的学习目的和特点，科技英语的翻译基础，以及英文题目、摘要和作者信息的写法等内容。

第二部分为阅读篇，包括食品中的营养素、食品的保藏、食品加工工艺、食品安全与质量控制、常用食品检验仪器等内容，共26篇阅读材料。

《食品科技英语》取材范围广，实用性强。

可作为高职院校食品相关专业的专业英语教材，亦可供食品行业工程技术人员参考。

<<食品科技英语>>

书籍目录

第一部分 基础篇

第一章 概述

第一节 食品科技英语的学习背景与目的

第二节 科技英语的特点

第二章 科技英语的翻译基础

第一节 科技英语翻译的原则

第二节 专业术语的翻译

第三节 句子的翻译

第三章 英文题目、摘要和作者信息的写法

第一节 题目、作者姓名及单位的英文写法

第二节 英文摘要的写作规范

第二部分 阅读篇

第四章 食品中的营养素

阅读材料1 碳水化合物

阅读材料2 脂类

阅读材料3 蛋白质

阅读材料4 维生素

阅读材料5 矿物质

阅读材料6 水

第五章 食品的保藏

阅读材料7 食品低温保藏

阅读材料8 食品气调保藏

阅读材料9 食品干燥保藏

阅读材料10 食品辐照保藏

第六章 食品加工工艺

阅读材料11 肉制品的加工

阅读材料12 乳制品的加工

阅读材料13 果蔬食品的加工

阅读材料14 面点的加工

阅读材料15 酒的酿造

第七章 食品安全与质量控制

阅读材料16 食品安全性影响因素

阅读材料17 危害分析与关键控制点

阅读材料18 食品良好生产规范

第八章 常用食品检验仪器

阅读材料19 紫外-可见分光光度计使用基础

阅读材料20 荧光分光光度计使用基础

阅读材料21 原子吸收分光光度计使用基础

阅读材料22 旋光仪使用基础

阅读材料23 傅立叶变换红外光谱仪使用基础

阅读材料24 气相色谱使用基础

阅读材料25 高效液相色谱使用基础

阅读材料26 质谱仪使用基础

参考文献

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>