

<<现代食品工程技术>>

图书基本信息

书名：<<现代食品工程技术>>

13位ISBN编号：9787564504038

10位ISBN编号：756450403X

出版时间：2011-5

出版时间：郑州大学出版社

作者：谢岩黎

页数：386

字数：588000

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>

<<现代食品工程技术>>

内容概要

本书主要介绍了近年来食品工程领域涌现的一些新技术、新方法，中心主题就是向读者综合性地介绍各种技术的基本原理、特点、工艺路线、相关设备以及工业应用概况等，同时对新技术可能带来的一些新问题也进行了深入讨论。

全书分18章：每一章内容介绍了该技术的基本概念、发展概况及其在食品工业中的应用现状。

本书可作为高等院校和科研单位从事食品科学与工程研究的科技工作者、教师和本科生、研究生的参考用书。

<<现代食品工程技术>>

书籍目录

第1章 纳米技术及纳米食品

- 1.1 纳米与纳米技术概述
- 1.2 纳米技术在食品工业中的应用
- 1.3 纳米食品的安全性

第2章 食品微胶囊技术

- 2.1 微胶囊技术概述
- 2.2 微胶囊心材、壁材及辅材
- 2.3 微胶囊的制备方法
- 2.4 微胶囊技术在食品工业中的应用及展望

第3章 微粉碎和超微粉碎技术

- 3.1 微粉碎和超微粉碎技术概述
- 3.2 微粉碎和超微粉碎制备技术
- 3.3 微粉碎和超微粉碎技术在食品工业中的应用

第4章 食品超高压技术

- 4.1 超高压技术概述
- 4.2 超高压对食品组分和微生物的影响
- 4.3 超高压装置
- 4.4 超高压技术在食品加工中的应用

第5章 油炸技术及油炸食品

- 5.1 油炸技术及油炸食品概述
- 5.2 油炸对食品组分的影响
- 5.3 油炸工艺技术与设备
- 5.4 油炸食品质量与控制

第6章 远红外技术、微波技术、超声波技术

- 6.1 远红外技术
- 6.2 微波技术
- 6.3 超声波技术

第7章 高分子分离膜与膜分离技术

- 7.1 膜分离技术概述

.....

第8章 食品超临界流体萃取技术

第9章 分子蒸馏技术

第10章 食品冷杀菌技术

第11章 食品包装及无菌包装技术

第12章 食品制冷技术

第13章 食品保鲜技术

第14章 转基因技术及转基因

第15章 食品生物技术

第16章 PCR技术、基因芯片技术

第17章 生物优越传感器技术

第18章 智能检测技术

参考文献

<<现代食品工程技术>>

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>