

<<食品工艺学>>

图书基本信息

书名：<<食品工艺学>>

13位ISBN编号：9787564504748

10位ISBN编号：7564504749

出版时间：2011-8

出版时间：郑州大学出版社

作者：刘恩岐

页数：267

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>

<<食品工艺学>>

内容概要

《高等学校食品类国家特色专业建设教材：食品工艺学》以食品加工保藏基本原理、关键工艺技术及其典型应用为主，介绍了食品腐败变质的原因及其控制，食品的脱水干制，食品的热处理与杀菌，食品的低温处理，食品的发酵、腌渍和烟熏，食品的辐照处理等方面的基本原理和技术，并设置了新资源食品开发、食品加工新技术等相关“知识拓展”内容。

教材编写力求贴近我国食品工业实际，注重吸纳食品工艺前沿技术方面的最新进展和成果。

《高等学校食品类国家特色专业建设教材：食品工艺学》既可以作为食品科学与工程等相关专业本科学生的教材，也可以作为从事食品生产、科研人员的参考书籍。

书籍目录

第1章 绪论1.1 食品工艺学的研究对象和范畴1.2 食品工业及其在国民经济中的作用1.3 食品工艺学教学目标和学习方法第2章 食品的脱水干制2.1 食品干制的基本原理2.2 食品干燥机制2.3 食品的干制工艺2.4 干制对食品品质的影响及控制第3章 食品的热处理与杀菌3.1 食品热处理杀菌原理3.2 食品热处理与杀菌工艺3.3 热处理与杀菌对食品质量的影响及控制第4章 食品的低温处理4.1 食品低温保藏原理4.2 食品的冷却和冷藏4.3 食品的冻结和冻藏工艺4.4 低温处理对食品质量的影响及控制第5章 食品的发酵、腌渍和烟熏5.1 食品的发酵5.2 食品的腌渍5.3 食品的烟熏5.4 栅栏技术保藏半干半湿食品第6章 食品辐照处理6.1 食品辐照的基本概念与特点6.2 辐射的基本理论6.3 食品辐照保藏原理6.4 辐照在食品工业中的应用6.5 辐照食品的安全与法规参考文献

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>